Rerum Rusticarum Libri III

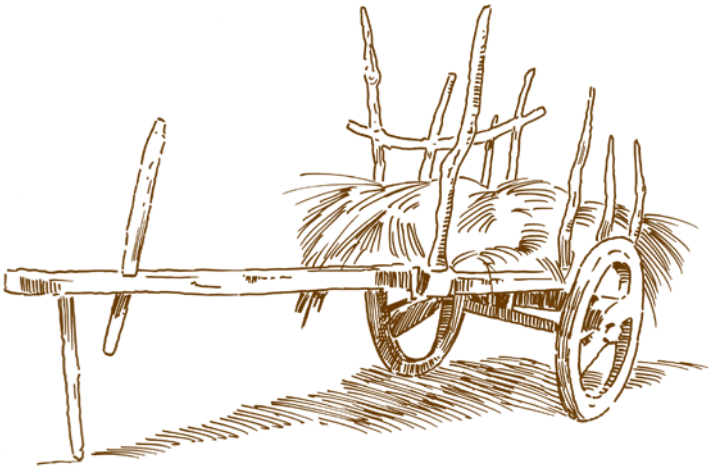
Marco Terencio Varrón

Traducción y comentarios de
José Ignacio Cubero Salmerón

JUNTA DE ANDALUCIA

Rerum Rusticarum Libri III

Marco Terencio Varrón



Sevilla 2010

JUNTA DE ANDALUCIA
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y PESCA

Varrón, Marco Terencio.

Rerum rusticarum: Libri III / Marco Terencio Varrón; [traducción y comentarios de José Ignacio Cubero Salmerón].
- Sevilla: Consejería de Agricultura y Pesca, Servicio de Publicaciones y Divulgación, 2010. – 294 p.: mapas, il. ; 24 cm.
– (El arado y la red).

D.L.: SE- 3450-2010

ISBN: 978-84-8474-283-8

Datos del trad. tomado de la port.

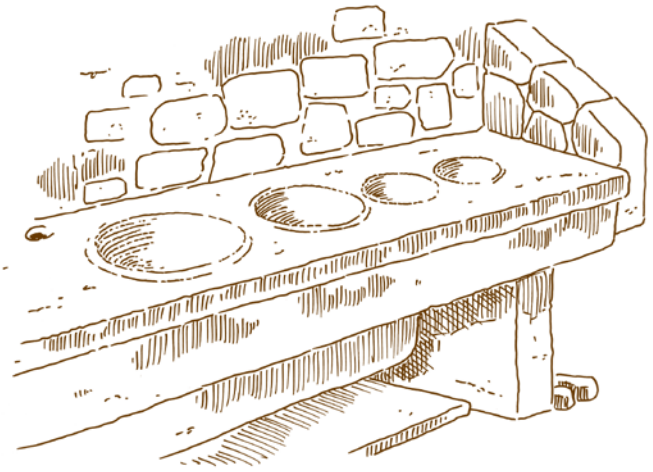
Agricultura – Libros anteriores a 1800.
Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca.
El arado y la red (Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca).

630

CREATIVE COMMONS

© JUNTA DE ANDALUCÍA. Consejería de Agricultura y Pesca.
Publica: Secretaría General Técnica.
Servicio de Publicaciones y Divulgación.
Colección: El Arado y la Red.
© Traducción y comentarios: José Ignacio Cubero Salmerón.
I.S.B.N.: 978-84-8474-283-8
Depósito Legal: SE- 3450-2010
Producción: Germán López. Servicios Gráficos.

Índice



ÍNDICE GENERAL

INTRODUCCIÓN al De rerum rusticarum.

EL PORQUÉ DE ESTA EDICIÓN 11
MARCO TERENCIO VARRÓN 12
1. Varrón, hombre de letras y de acción. 12
2. Varrón, el agrónomo. 13
3. Sobre el De rerum rusticarum. 17
4. Las fuentes. 20
5. Varrón, el escritor. 24
6. Varrón entre los autores agrícolas romanos. 26
7. Influencia de la obra de Varrón. 30
LA PRESENTE EDICIÓN. 32
BIBLIOGRAFÍA. 34

LIBRO I

Introducción al Libro I. 41
Índice temático. 47
Texto. 51

LIBRO II

Introducción al Libro II. 129
Índice temático. 135
Texto. 141

LIBRO III

Introducción al Libro III. 201
Índice temático. 207
Texto. 211

ANEJOS

ANEJO 1 Plantas y derivados. 257
ANEJO 2 Animales, oficios y términos derivados. 263
ANEJO 3 Operaciones, términos generales, instrumentos. 269
ANEJO 4 Medidas romanas. 277
ANEJO 5 Dioses y festivales religiosos. 281
ANEJO 6 Autoridades citadas por Varrón. 287

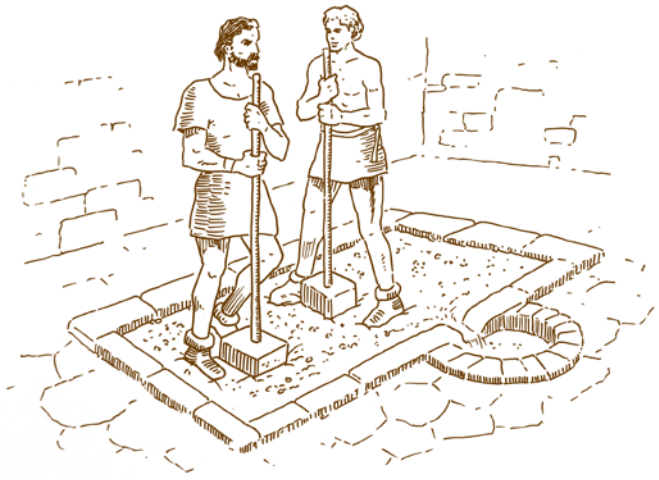
MAPAS

El Imperio Romano a mediados del siglo I a.C. Regiones. 293
El Imperio Romano a mediados del siglo I a.C. Ciudades. 294
Italia a mediados del siglo I a.C. Regiones. 295
Italia a mediados del siglo I a.C. Ciudades. 296

Divina natura dedit agros, ars humana aedificavit urbes
La naturaleza divina nos dio los campos, la ciencia humana construyó las ciudades

(De Rerum Rusticarum, 3.1.4)

Introducción al De rerum rusticarum



EL PORQUÉ DE ESTA EDICIÓN

Hay dos razones que me han motivado a traducir esta obra. Una de ellas ha sido intentar, una vez más, unir dos mundos que cada día que pasa se consideran más antitéticos: la cultura clásica y las necesidades modernas. El gran déficit de nuestro sistema de enseñanza ha sido, en el último medio siglo, la separación de ambos polos desde la escuela. Tal separación no hace más que repercutir negativamente en la formación integral del individuo, y cuando un barco no se está equilibrado, se escora y se hunde. Y por eso, a pesar de las dificultades de todo tipo para alguien que no tiene los estudios clásicos como profesión, me he arriesgado a preparar esta traducción al español que creo sólo tiene el precedente de una antigua edición mejicana[1].

La segunda es que, como tantos otros autores de la antigüedad, Varrón escribió un libro *sobre agricultura para agricultores*. No pensó ni por un momento en tomarse tantas molestias con objeto de satisfacer las investigaciones de los lingüistas del futuro. Lo mismo pensaron Catón, Columela, Paladio… Escribieron de agricultura para agricultores. Y, sin embargo, los escritores clásicos han sido y siguen siendo la posesión exclusiva de los filólogos, que no dejan penetrar en su campo a nadie sin considerarlo un intruso.

Esta es la tercera vez que presento un texto clásico para uso y placer de agrónomos y, por supuesto, de todo aquel interesado en la cultura antigua. La primera fue con el texto de la Geopónica de Casiano Baso[2], en el que colaboramos una profesora de griego, un profesor de Historia Antigua y yo, mostrando que los dos mundos pueden unirse, y las segunda con el de Al Awam[3], en el que dispuse de la traducción que aquel notable personaje del XVIII que fue Banqueri.

En ambos casos, como en este que ahora nos ocupa, anoté el texto con abundantes comentarios exclusivamente de índole agrícola, Dios me libre siempre de meterme donde no me llaman. Tales notas están destinadas, como es lógico, a "traducir" no ya el latín, sino la técnica antigua a los tiempos actuales para mayor facilidad de lectura. Todas las traducciones que conozco de textos clásicos están repletas de sabias discusiones sobre el empleo de tal palabra o de tal otra, pero están huérfanas de explicaciones relativas a la ciencia agrícola, a su ciencia. He tratado, humildemente, de entregarle al agrónomo actual lo que un agrónomo escribió para sus antiguos colegas.

---

1 *De las cosas del campo*, Introducción, versión española y notas por Domingo Tirado Benedí. Biblioteca sriptorum graecorum et romanorum mexicana, Obras completas de Varrón, Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1945.

2 *Geopónica o extractos de agricultura de Casiano Baso*, 1998 Meana, Mª J., Cubero, J.I. y Sáez, P. (trad. y ed.), INIA, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid.

3 *El Libro de Agricultura de Al Awam (trad. Joseph Banqueri*). 2ª ed., 2002 (1ª en 1999). Edición y comentarios por Cubero, J.I. Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía, Sevilla.

MARCO TERENCIO VARRÓN

De entre las peculiaridades que marcan la vida de nuestro autor, una de las más significativas, si no la que más, es que habiendo sido uno de los escritores romanos más prolíficos y más citados, y puede que de los de mayor influencia en la posteridad, la obra que nos ha llegado es mínima. Junto a Cicerón y Virgilio constituyó para Petrarca "la tercera gran luminaria de Roma". Se le atribuyeron por sus contemporáneos más de cincuenta obras de los temas más variados, sobre todo de historia, de derecho y biografía, pero, como mucho, sólo han llegado algunos índices y fragmentos, salvo dos, y una de ellas muy incompleta: sólo la cuarta parte del *De lingua latina* y, entera, la que aquí nos ocupa, el *De Rerum rusticarum*. Aproximadamente por el tiempo en que escribió éstas, en el límite de los ochenta años, él mismo dejó razón de sus obras. Unos dos siglos después, Aulo Gelio nos da en sus *Noches áticas* buena cuenta de muchas de ellas y de numerosos dichos y hechos del autor sobre todo lo divino y lo humano… excepto sobre *cosas del campo*; es, en realidad, una de las figuras que con mayor frecuencia se encuentra el lector de las *Noches*; varias de las citas que Aulo Gelio podrá verlas el lector en algunas notas en la presente edición. Teniendo en cuenta que Varrón fue un autor escrupuloso que manejaba abundante bibliografía, la pérdida de su obra es irreparable. Respecto al eco que dejó, baste decir que influyó directa y poderosamente en Virgilio, en San Agustín y en San Isidoro de Sevilla. Pocos pueden decir otro tanto.

Le tocó vivir una época apasionante pero extraordinariamente conflictiva. Su vida solapa con la historia del siglo I aC en Roma. Nacido en el 116 en Reate, hoy Rieti, en la Sabina, región montañosa del centro de Italia, no lejos de la propia Roma donde murió en el 27 con casi 90 años de edad, vio y posiblemente sufrió acontecimientos que marcaron le Historia del Mundo: la primera guerra civil y el terror que la acompañó, el primer triunvirato, la segunda guerra civil que tanto repercutió en su propia obra, el segundo triunvirato, la llegada del Principado con Octavio y, por fin, aunque ya tarde para él, la tan deseada paz. No debió perder su buen carácter ni el gran sentido del humor perceptible en su obra. Fue apreciado por los mejores; siendo pompeyano, recibió el generoso perdón de César que lo hizo, además, bibliotecario. En la vorágine que siguió al asesinato de César, estuvo proscrito por Marco Antonio con todo lo que esto significaba en Roma, y más en aquellas circunstancias, a pesar de lo cual, Octavio lo volvió a nombrar bibliotecario, y en esa función murió. Su versión de los hechos hubiera sido apasionante.

1. Varrón, hombre de letras y de acción.

Los Terencios, familia del orden ecuestre, no tuvieron demasiadas figuras de primera línea en la política italiana y, para mayor desgracia, uno de sus antepasados, Cayo Terencio Varrón, fue el principal causante del desastre de Cannas frente a Aníbal el 2 agosto del 216 aC al aceptar la batalla desoyendo al otro cónsul, Lucio Emilio Paulo que, más prudente, aconsejaba esperar.

Ser romano equivalía a ser hombre de letras y de acción, abogado y militar, ciudadano y político. Nuestro Varrón fue de todo, aunque se dice que su ambición fue el saber y el escribir lo que sabía. Bien formado en letras latinas, estudió en Grecia durante dos o tres años, como era obligatorio en la alta clase romana y ahora hacen nuestros estudiantes sobre todo en la órbita

anglosajona. Ya era treintañero. Como se verá en las *Res Rusticae*, el helenismo le respira por los poros aunque le altere, como romano clásico que era, la invasión de costumbres y palabras griegas; en no pocas ocasiones encontrará el lector sus diatribas al respecto, si bien, a pesar de ello, no se priva de utilizar los neologismos que tanto critica. No es muy diferente su posición a la de los ilustrados de hoy en día.

La carrera política, el *cursus honoris* romano, no la completó. Le faltó el consulado, quizá porque no quisiera, ya que dotes y fortuna no le faltaron. Fue más militar que civil, lo que le permitió conocer los extremos del Mediterráneo y anotar no pocas costumbres populares y prácticas agrícolas de las que deja buen rastro en las *Res rusticae*. En el ejército está en Iliria entre el 78 y el 77; poco más tarde, y por un buen periodo, del 76 al 71, en Hispania durante la guerra de Sertorio como legado de Pompeyo.

Consiguió las más altas magistraturas excepto, como ya se ha dicho, la más alta, el consulado: tribuno de la plebe hacia el 70 y pretor hacia el 68. Un año más tarde, Pompeyo lo pone al frente de una comandancia militar contra los piratas, labor en la que sobresalió (ganó una *corona rostrata*) como almirante de la flota de Grecia y vigilante de la zona entre Delos y Sicilia. Pero durante la guerra civil rindió intacta y sin grandes fatigas la Hispania Ulterior, en la que era legado propretor a las órdenes de Pompeyo desde el 50. Su estancia en nuestro país le proporcionó no pocas notas agronómicas, como se verá en las *Res rusticae*.

Siguió siendo pompeyano aunque no parece haber participado activamente en la jornada victoriosa de Dirraquio (actual Durrës, Albania) ni en el desastre final de Farsalia apenas un mes más tarde (9 de agosto del 48). Sea como fuere, César lo perdonó como a tantos otros y le nombró director de las bibliotecas públicas "para adquirir, clasificar y poner a disposición del público las bibliotecas griegas y latinas tan ricas como fuera posible" según cuenta Suetonio en su *Vida de César*. Su nueva posición le permitió recuperar parte de sus propiedades y sobre todo su villa de Casino.

Tras la muerte de César se lo declaró proscrito sin que se haya sabido bien por qué; la proscripción implicaba la pérdida de todas sus propiedades y de la vida, pero afortunadamente se pudo salvar, según se dice, por mediación de algún partidario de Antonio. Octavio lo volvió a poner al frente de la biblioteca pública y ordenó poner su estatua en ella, único escritor vivo que la tuvo. Aún trabajó durante quince años más. No se sabe si logró ser enterrado, como quiso, en un féretro de tierra cocida lleno de hojas de mirto, olivo y chopo.

2. Varrón, el agrónomo.

Tanto Reate (Rieti) como la Sabina se nombran abundantemente por Varrón en las *Res rusticae*. Allí pasó su infancia y allí aprendió que "para el que tiene sed, el vinagre vale por vino con miel, para el que tiene hambre el pan negro es de flor de harina, y dulce el sueño para el que haya trabajado…". Allí siguió teniendo su mejor finca, al igual que otros muchos romanos, entre otros los personajes que aparecen en esta obra. Pero nuestro autor, que logró amasar una considerable fortuna,

también tuvo suntuosas propiedades, aunque mencionadas con menor profusión, en Tusculum, en los montes Albanos, que dominan la campiña romana a unos 25 km al sureste de Roma; en Baias, en la Campania, a unos 30 km de Nápoles, y en Casinum, el actual Monte Casino, al sur del Lacio en el borde con la Campania, a unos 130 km al sur de Roma y a unos 60 al noroeste de Capua, sobre la *Via Latina*. El lugar merece un comentario adicional.

2.1. La villa de Varrón en Casinum.

Su propiedad en Casino era para Varrón el lugar de reposo y de trabajo. Allí tenía su biblioteca y sus manuscritos y, lo que aún puede ser más importante para un escritor polifacético, sus notas, recogidas pacientemente a lo largo de la vida de sus lecturas, de sus conversaciones y de sus recuerdos. Tras el triunfo de César sobre Pompeyo en Farsalia, los veteranos de Marco Antonio reclamaron las tierras prometidas en Campania y una partida ocupó la villa de Varrón en Casinum (el propio Marco Antonio la usó generosamente en sus orgías), hecho que narra Cicerón en la segunda Filípica, dejándola, como bien se puede imaginar, en un estado lamentable. César, desde Alejandría, ordenó que los bienes le fueran restituidos, pero tras la muerte del dictador en el 44, su biblioteca fue arrasada de nuevo, y esta vez de manera irreversible, pues un año después, como ya se ha dicho, se lo declaró proscrito.

Pero no termina ahí la historia de la villa de Varrón en Casinum. A principios del siglo VI, Benito de Nursia eligió el lugar y los restos de la villa para fundar la Abadía que se llamó *de Montecasino*, y en ella la orden benedictina cuya regla sirvió para crear infinidad de monasterios que inundaron Europa y que, con el *ora et labora* extendió la cultura greco-romana, ya cristiana, por el Viejo Continente. No en vano San Benito es el Patrón de Europa. Tanto el futuro santo como los monjes sabían que aquello había pertenecido a Varrón y lo honraron, siendo pagano, casi como a un fundador. Varrón era culto y la Orden también. Profesaban una misma fe: la cultura.

El sitio era estratégico y a su alrededor se libraron batallas sin cuento. Tan sólo en la II Guerra Mundial se dice que seis, sin contar con el rescate de Musolini, allí encarcelado, por un comando alemán en una operación digna de Hollywood. Pero mayor proeza, y esta no ha merecido atención, es la de dos oficiales alemanes que salvaron unos mil quinientos códices y no pocas obras de otras artes antes de la batalla final; con gran sentido de la Historia, las llevaron al Vaticano. Al menos, Varrón pudo esta vez descansar tranquilo sin revolverse en su tumba.

2.2. Su preparación.

El interés y el gusto por la agricultura los llevó siempre consigo: “enséñanos”, le dice Agrio a Escrofa, “qué es lo que tiene la agricultura como elemento básico: la utilidad, el placer o ambas cosas” (1.2.12). Esa doble significación, interés económico y uso placentero, se lee en no pocos pasajes de las *Res rusticae*. A narrar una cosa y otra es a lo que dedica su obra: “En primer lugar no sólo es arte, sino también un arte indispensable y grande”, dice Escrofa; “y es la ciencia de lo que debe sembrarse y hacerse en un campo y de qué tierra produce continuamente el mayor beneficio” (1.3).

Hombre curioso por naturaleza, buen observador, persona sociable donde las hubiera (recuérdese que fue perdonado por César y Octavio siendo fiel pompeyano), lector empedernido, bien preparado intelectualmente, dueño de no pocas fincas… lo tenía todo para ser buen agricultor y dejar sus experiencias por escrito. Era ya bien conocido por sus conocimientos agrícolas mucho antes de pensar en ponerse a la tarea de escribir las *Res rusticae*. En el 59, en efecto, junto al agrónomo Cneo Tremelio Escrofa, es uno de los veinte comisionados para el reparto de tierras en la Campania.

De su amistad con Escrofa obtendrá no pocas enseñanzas, pues era el agrónomo de mayor reputación en la Roma de su tiempo. Varrón le dará el papel de director y teórico en la tertulia narrada en el Libro I, y la presentación que hace de él no puede ser más elogiosa: "… pues sus fincas, por cómo están cultivadas, son para muchos un espectáculo más placentero que los regios edificios de otros, ya que vienen a ver sus villas no para ver colecciones de pinturas sino de frutales" (1.2.10).

No es extraño, pues, que reconozca sus fuentes con tanta claridad: "las que yo mismo advertí al cultivar mis fincas, las que leí y las que les oí a los expertos" (1.1.11). Teoría, práctica y experiencia, tres bases para el aprendizaje que menciona más de una vez.

2.3. Un agrónomo sensible.

Además de sus conocimientos técnicos, Varrón es un dueño aplicado y un amante de la naturaleza que lo rodea. Considera que la agricultura es un *arte* y una *ciencia*: "En primer lugar no sólo es arte, sino también un arte indispensable y grande; y es la ciencia de lo que debe sembrarse y hacerse en un campo y de qué tierra produce continuamente el mayor beneficio" (1.3), y si bien *ars* en latín no es nuestro *arte*, sino conocimiento teórico y práctico, Varrón mantiene en no pocos lugares la idea de orden, belleza y placer en la agricultura, nada incompatibles con la idea de beneficio: "Pero las cosas que, con el cultivo, hacen más hermoso el campo no sólo lo hacen la mayor parte de las veces más rentable, como cuando se plantan ordenadamente arboledas y olivares, sino incluso más comercializable, añadiendo valor a la finca. En efecto, a igualdad de provecho, no hay quien no prefiera comprar a mayor precio lo que es atractivo que lo que es feo aun siendo rentable" (1.4.2).

Ese aspecto de la agricultura, el *placer*, lo indica desde el principio: "Partidos de este punto, los agricultores deben dirigirse a dos metas: a la utilidad y al placer. La utilidad busca la ganancia, el placer el deleite; lo que es útil juega un papel más importante que lo que deleita" (1.4.1). Y no se le olvida a lo largo de la obra: los cenadores, bien con frutales, en pajareras o en reservas de caza, son bien conocidos por los contertulios en los tres Libros. El mismo Varrón describe con todo lujo de detalles su famosa pajarera (3.5.8-17), construida y mantenida para el más puro placer de la vista y, seguramente, de la mesa para los invitados.

Y si bien su opinión sobre los esclavos es la tradicional romana (fue quizá la más cruel con ellos), nunca es tan dura como la de Catón: "Que venda en subasta… el aceite, si lo vale, …el carro viejo, las herramientas viejas, *el esclavo viejo*, el esclavo enfermo, y todo lo que sobre" (Catón, 2.1.7). Es cierto que Varrón los considera como "instrumentos con voz" en la explotación agrícola (1.17.1) y que los trata como un ganado más (2.10), siguiendo con ellos el mismo esquema que para cualquier otro, pero hay diferencias palpables respecto al duro censor: Varrón exige que los encargados y mayorales sepan leer y escribir, aunque sólo fuera para dejarles órdenes por escrito, y les da autoridad para decidir cuando sea necesario. Y baste este párrafo para comprender cuánto media entre Catón y Varrón: "Se los hace más aplicados en el trabajo con un trato más liberal ya sea con más generosidad en la comida o en el vestido, con la remisión de trabajos o con concesiones, como permitir que pastoree en la finca con su peculio, y del mismo modo otras cosas, para que, a los que se haya ordenado o advertido algo con mucho rigor, consolándolos se restituya la voluntad y bienquerencia en el dueño" (1.17.7).

Hay que señalar también el sumo cuidado que Varrón recomienda tener con los animales, sobre todo con las hembras gestantes y con el destete de los lactantes, y con sus sentimientos; es enternecedor el cuidado que pone en el rescate de abejas en peligro de muerte (3.16.37).

En definitiva, Varrón debió ser un buen hombre.

2.4. Varrón en Hispania

Como se ha dicho al narrar su vida, Varrón pasó varios años en Hispania Ulterior como legado y, sobre todo, como hombre de la máxima confianza de Pompeyo. Aparte de sus deberes militares, su espíritu agrícola se debió mantener bien despierto, como en cualquier otra parte del mundo en las que estuvo. De Hispania retuvo términos y técnicas que figuran abundantemente en su obra; de hecho, el número de citas es sólo inferior a las dedicadas a Italia.

Sus observaciones abarcan desde medidas y términos agrícolas hasta el cultivo de la vid y prácticas campestres, recogiendo mitos como el tan repetido de las yeguas de la región lisboeta que se fecundaban con el viento. De particular interés es su mención del conejo; al hablar de las liebres dice: "Hay un tercer tipo, que se cría en Hispania, semejante en cierta manera a nuestra liebre, pero pequeño, al que llaman conejo…" (3.12.6). Es evidente que no es una liebre, pero es lógico que como tal lo consideraran ya que era un animal que sólo se daba en la Península Ibérica. Los romanos lo extendieron involuntariamente por todas partes, pues las cercas válidas para evitar el escape de las liebres no valían nada contra el conejo, que excava en lugar de saltar.

3. Sobre el *De rerum rusticarum*[4]

3.1. La obra.

Las *Res rusticae* las escribió en el último periodo de su vida, según propia confesión: "Si hubiese encontrado tiempo para el ocio… te hubiera escrito más inspiradamente lo que ahora expondré como pueda pensando que hay que apresurarse… Mi octogésimo año me recomienda hacer el equipaje antes de dejar esta vida". Se ha sugerido que debió escribirlas hacia el 40-35. Se ha dicho que pudo ser durante el tiempo en que estuvo proscrito, pero para esa fecha podía estar trabajando para Augusto en la Biblioteca Pública. Esas fechas cuadran con la referencia de Varrón al calendario juliano (1.28.1), pues la reforma había entrado en vigor el 1 de enero del 45. En todo caso, se discute si se escribió, efectivamente, de un solo golpe hacia el final de su vida o, como parece más verosímil, a lo largo de muchos años en los que realizó no pocas adiciones y correcciones. Más adelante se volverá sobre el tema.

Las dedicatorias rezuman tranquilidad, como también la propia concepción y el desarrollo de las tres tertulias que conforman los tres Libros. La obra se compone de tres partes o Libros, el primero de agricultura, el segundo de ganadería y el tercero de la explotación de animales de lujo en granja. Los diseña como resultado ficticio de otras tantas reuniones accidentales de amigos, es decir, en forma de diálogo, aunque mejor cabría decir "tertulia". Son reuniones, en efecto, en los que un personaje lleva el peso de la disertación en cada uno de los temas tratados, participando brevemente los demás asistentes, incluyendo al propio Varrón que narra e interviene, a veces, en la mitad de la explicación pero más frecuentemente en su principio y final. No son, pues, diálogos al estilo de Platón sino al de Cicerón, adaptado, quizá, del de Aristóteles.

El Libro I[5] se abre con la dedicatoria a su esposa Fundania (que vuelve a ser mencionada en el prólogo al II) y el diseño de la obra completa en tres partes (1.1.11). En la dedicatoria invoca a los dioses agrícolas, pero ninguno "ganadero", y nos da una extensa lista de autores, pero, salvo el cartaginés Magón, todos ellos griegos, por lo que se supone que no tuvo tiempo de repasar el manuscrito para añadir una relación de tratadistas romanos, o bien porque la relación era tan corta que no la consideró de valor frente a la de los helenos, y eso aun cuando en este mismo Libro menciona no poco a Catón, Escrofa y los Saserna. La exposición se lleva a cabo por solo dos de los asistentes, el ya citado Escrofa y un excelente agricultor, Estolón, interrumpidos brevemente por algunos de los contertulios. La ficticia conversación, y para algunos la redacción del texto, aunque no de la dedicatoria, parece situarla Varrón entre los años 59 y 57.

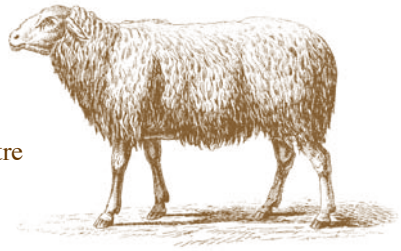
El II se lo dedica a un vecino y amigo, Turranio Niger. Los personajes, en esta ocasión, son grandes propietarios de ganado en el Epiro. Es una ganadería extensiva con los animales clásicos (oveja, vacuno, etc.), de los que trata todos los aspectos posibles, con una bre-

---

4 Las mejores referencias para el estudio de los problemas que presenta la obra de Varrón son: Martin, R. *Recherches…* 3ª parte, caps. 1-3, y Heurgon, J., Introducción al Libro I de *Varrón, Economie rurale*, … Los aspectos técnicos en White, *Roman farming…* Véase la sección #9 *infra* para las referencias completas.

5 En la presente edición, cada Libro va prendido de un Introducción propia al tema que desarrolla. Aquí se da un breve apunte de cada uno.

ve excursión al final sobre leche y lana. La tertulia pudo tener lugar, según unos, en el año 67 durante la guerra contra los piratas que Varrón menciona en 2.0.6, y según otros en el 37-35, tras la guerra civil. Estas fechas explicarían la contradicción que existe entre el "elogio de Italia" (1.2.3-7) y la visión pesimista sobre la agricultura romana tan patente en el Preámbulo del Libro II (2.0.2-4).



El III se le dedica a Pinno, amigo y vecino de Varrón en la Sabina. Trata de animales de granja, de tipo lujoso, que aparecen por primera vez en la literatura agrícola con tanto detalle, pues Catón tan sólo había hablado de pasada del "fundo suburbano" como productor de artículos de lujo, pero sobre todo de origen vegetal, para el mercado de la ciudad. A lo largo del diálogo son abundantes las intervenciones sobre la rentabilidad económica de la explotación. No se ha sugerido ninguna fecha convincente, pues la de fijar la conversación en 60-50 se basa tan sólo en una cita sobre la estancia de Varrón en Lidia (3.17.4). De hecho, se piensa que fue el último en redactarse para completar los otros dos.

3.2. Problemas de las Res rusticae.

Los tres Libros a Fundania. El texto de Varrón presenta problemas de otra índole. En primer lugar, como se ha dicho más arriba, en el prefacio al Libro I le dice a su esposa Fundania "…escribiré para ti *tres libros de referencia* a los que puedas volver si, de cualquier cosa, quieres saber qué conviene hacer para cultivar y de qué manera…" (1.1.4), porque, como pocos renglones atrás ha escrito "…ya que compraste una finca que quieres hacer rentable cultivándola bien…" Ahora bien, sólo le dedica uno y asaz incompleto si la finalidad era ser libro de referencia para cultivar.

Es cierto que Varrón, por boca de Escrofa y Estolón, sobre todo del primero, trata de hacer razonar al agricultor más que dar datos concretos, pero no es un libro de consulta; se echa de menos, en efecto, lo concerniente a los cultivos propiamente dichos, en lo que tan cuidadosos fueron los demás tratadistas romanos desde Columela al menos; faltan nada menos que las plantas de huerta, los frutales y todo aquello que Catón recomendaba en la finca suburbana para su venta en la ciudad (Catón, 7). Faltan las industrias agrícolas, sólo levemente esbozadas, y aprisa, al final del Libro I. Falta la olivicultura y, sobre todo, el cultivo estrella, la vid, pues su inclusión como inciso fuera de lugar en 1.8 es a todas luces insuficiente.

¿Pensó Varrón en escribirle a Fundania otros dos Libros sobre esas materias? Si lo pensó, abandonó el proyecto y el estilo de la composición, pues el Libro II se estructura, como se verá, de manera muy diferente: a capítulo (y a expositor) por cada clase de ganado, justamente lo que parece faltar en el I. El III es, a su vez, un híbrido entre los dos primeros: dos narradores básicos pero la explicación se ordena como en el II. Como se dijo más arriba, los destinatarios son sendos amigos de Varrón, y no es que se hubiera olvidado de su esposa, pues le dedica el Libro I cuando tiene 80 años de edad. No hay datos para resolver la cuestión.

La importancia de Escrofa. Tampoco los hay, a menos que aparezca la obra escrita de Tremelio Escrofa, para averiguar la importancia real que tuvo en la obra de Varrón: ¿pone éste en boca de aquél sus propios conocimientos agrícolas o transcribe los conocimientos de su amigo? No cita nunca un texto escrito mientras que Columela lo da por hecho en su lista de autores latinos (Col., 1.1.12) y en varios lugares más, normalmente de manera elogiosa, pero este es un detalle sin importancia, pues cuando Varrón sitúa el diálogo pudo no haber escrito Escrofa el suyo. Escrofa era algo mayor que Varrón; es posible que hubiera muerto cuando nuestro autor termina su obra, pero debía haber no pocos coetáneos que lo habrían conocido y leído personalmente. Varrón hubiera arriesgado su gran prestigio poniendo en la boca de su amigo, compañero y mentor lo que éste nunca había dicho. Lo que dice, pues, lo debía decir Escrofa, pero ¿hasta qué punto Varrón transcribe, adapta o crea?

Hay quien le atribuye a Tremelio Escrofa la sistematización que de la agricultura hace en el Libro I, haciendo Varrón poco más que de amanuense, y hay quien opina que, sin desmerecer la influencia personal de aquél, es Varrón el responsable último de las ideas que expone[6], pues la sistematización y la clasificación fueron manías de Varrón en las obras que de él nos han llegado; además, hay aspectos en que nuestro autor se opone a las ideas de su mentor, en particular el elogio que Varrón hace de la fertilidad de la tierra italiana por boca de Escrofa (1.2.3-8). Columela, un siglo después, cita a éste como el decidido defensor de la pérdida de la fertilidad de la tierra como razón de la decadencia de la agricultura italiana, lo que Varrón explica por la decadencia de las costumbres (2.0.3-4)[7] y que Columela refuta en un plano puramente técnico (Col 2.1.2-6).

Es evidente que Escrofa marcó un antes y un después en la manera de tratar la teoría y la práctica en la agricultura, pero también es verdad que, si bien Escrofa siempre perteneció a la elite agrícola romana, también fue Varrón uno de sus distinguidos miembros.

Las fechas de redacción. Por las fechas citadas, algunos opinan que se podría pensar en un orden II-III-I en la redacción de los Libros, pero, aparte de que son conversaciones figuradas (no pocos de los contertulios parecen serlo también) en la mente de Varrón, en la dedicatoria a su esposa Fundania dice "Por lo cual *escribiré* para ti *tres libros de referencia* a los que puedas volver si, de cualquier cosa, quieres saber qué conviene hacer para cultivar y de qué manera" (1.1.4). Además, por incompleta que sea la relación de autores, la coloca en el I, así como la advocación a los diversos dioses (entre los que, por cierto, no hay ningún "dios ganadero"). Y, finalmente, en el Preámbulo al II dice: "Sobre estas cosas *escribí un libro sobre agricultura* para Fundania, mi mujer, motivado por su finca, para ti, mi querido Turranio Negro… recorreré breve y sumariamente lo concerniente a la ganadería…" (2.0.6) y en la

---

6 Representantes de ambas ideas son, respectivamente, Martín, *Recherches…*, Parte 3ª, cap. 2, y Heurgon, *Varrón…*, Libro I, Introducción. La exposición del primero es intuitiva y brillante pero demasiado entusiasta. La del segundo, documentada y moderada: influencia, incluso grande, pero Varrón era Varrón.

7 "…los padres de familia, habiendo dejado la hoz y el arado, se deslizaron casi furtivamente dentro de la ciudad y prefirieron mover sus manos en el teatro y en el circo más que en los campos cultivados y en los viñedos, contratamos a alguien para que nos traiga de África y Cerdeña el trigo que nos sacia, y con naves aseguramos la vendimia desde las islas Cos y Quíos… su descendencia, por avaricia, hizo prados de los campos cultivados en contra de las leyes…"

dedicatoria del III: "Y así, pensando que había tres tipos de asuntos campestres… uno la agricultura, otro la ganadería, el tercero de la cría en granja, *proyecté tres libros, de los que escribí dos, el primero dedicado a mi esposa Fundania sobre el cultivo del campo, el segundo a Turranio Negro sobre ganadería*; el tercero que falta trata de los rendimientos de la granja…" Es, pues, el propio Varrón el que nos da un orden I-II-III.

Como ya se ha apuntado, es muy posible que Varrón haya escrito sus tres libros a lo largo de mucho tiempo pues se aprecian correcciones y añadidos que sugieren un largo trabajo sobre un borrador, técnica usual en los escritores de todos los tiempos, sobre todo en los que, además de tal oficio, lo han de simultanear con otros, como le sucedió siempre a nuestro autor. Lo más verosímil[8] es la escritura temprana, hacia el 55, del Libro I, cuando la agricultura italiana conocía un estado de esplendor; tras la guerra civil pudo escribirse el II, lo que explicaría la visión negativa que ofrece en su preámbulo y, en fecha indeterminada, el III. Hacia sus 80 años pudo tener la idea de publicarlos, de ahí quizá la prisa que se da en finalizar los tres libros, prisa que contrasta con el detalle que pone en los textos correspondientes.

4. Las fuentes.

Lo dice en 1.1.11: su propia experiencia, lo que había aprendido de los expertos y los libros que había leído.

4.1. Práctica y observación.

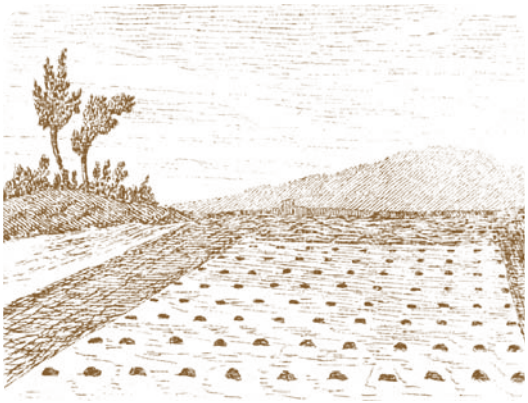
De las dos primeras habla no pocas veces a lo largo de la obra. Baste esta cita:

> "…cómo son y cómo de grandes los predios vecinos, con cuántos hombres se cultiva cada uno y con cuántas jornadas de más o de menos mejora o empeora el cultivo: un doble camino, en efecto, nos dio la naturaleza para el cultivo, la experiencia y la imitación. Los más antiguos agricultores establecieron casi todo probando, sus hijos en gran parte imitando. Nosotros debemos actuar de una y otra forma, tanto imitar a unos como hacerlo de otra manera para adquirir experiencia al probar, siguiendo no el azar sino algún método: si hemos dado una segunda labor más o menos profunda que los demás, qué importancia pueda tener tal cosa, como hicieron los antiguos al escardar por segunda y tercera vez y los que trasladaron el injerto de la higuera de la primavera al verano" (1.18.7-8).

La *experimentación* no era, pues, ajena al buen observador. Era un método científico incipiente y no sistemático, como lo es hoy en los centros de investigación, pero el ensayo estaba presente en la práctica de un buen agricultor y mucho más si éste era un tratadista; Columela insistirá, un siglo más tarde, en la crítica a los antiguos y a la experiencia común y en la necesidad de la observación y ensayos propios.

---

8 Martin, *Recherches…*, parte 3ª, cap. 3.



Varrón había nacido y vivido en un ambiente rural. En toda la obra se percibe el aroma del que va al campo a inspeccionar sus propiedades, del gusto por los detalles, por lo que debe dejársele por escrito al encargado, el cuidado, a veces exquisito, con las plantas y, sobre todo, con los animales en determinados periodos de tiempo como, por ejemplo, el de gestación. Se percibe la necesidad de ensayar, de observar lo que hacen los vecinos cuyas buenas y malas acciones agrícolas y ganaderas presenta y discute.

Pero también era un sabio y un erudito y trata de escribir una obra documentada que sirva para el futuro. Toma notas de otros autores (los Saserna, Catón, Teofrasto, Magón…) criticándolos si es necesario. Utiliza como personaje a una autoridad en la materia como Escrofa y no cabe duda de lo que debió aprender como comisionado para la parcelación de tierras en la Campania, experiencia que sin duda alguna se refleja en los pasajes correspondientes al discurso de Escrofa (1.6-26).

Aunque no ha habido autor agrícola que no se haya preocupado por el rendimiento económico, es este un tema omnipresente en todas las *Res rusticae*, sobre todo en el Libro III. Agricultura y ganadería, viene a decir, son materias económicas en las que no se excluye el uso placentero y en las que el conocimiento y el buen diseño son factores clave para conseguir el beneficio adecuado: "Sobre el aspecto debido al cultivo", dice Escrofa, "digo que los que se diseñan de forma más atractiva también son como consecuencia mayor provecho; así, los que tienen arboledas, si están plantadas al tresbolillo, a causa de la regularidad de las filas y del ahorro de espacio…" (1.7.2).

4.2. Las fuentes escritas.

El catálogo de autoridades que cita al comienzo del Libro I es impresionante, pero recuerda a no pocos trabajos actuales en las que la relación bibliográfica es extensísima aunque sólo se hayan consultado directamente unos cuantos autores[9]. En efecto, aunque sin duda todos los autores citados por Varrón existieron y muchos estarían representados en su biblioteca, no menciona en la obra más que unos pocos: de la cincuentena larga de su lista de autores griegos (1.1.8-10) no cita más que a seis, de los cuales a tres solo una vez. Bien es verdad que en el texto figura una media docena más que no tuvieron lugar en la lista; en total, pues, unos sesenta autores griegos de los que menciona, en general muy poco, a una docena. Se ve que la manía de largas relaciones de inútiles referencias era una enfermedad entre los escritores científicos de aquel tiempo.

9 Véase 1.1.8-10 y Anejo 6.

Columela también nos legó una larga lista de autores griegos en la que se registra un notable solape: al menos cuarenta autores son idénticos, y lo más curioso es que la lista "de los que no supe cual fuera su patria" (1.1.9) la repite Columela (1.1.10-11) en el mismo orden tan sólo con una pequeña diferencia. Ello hace suponer no que Columela copie a Varrón sino que ambos lo hagan de una fuente común, Casio Dionisio de Útica, el traductor griego de Magón que también fue bibliotecario de César y de Augusto.

Pero, a diferencia de Columela, que, como Plinio más tarde, también nos dio una breve relación de autores latinos (tan solo ocho, entre otros nuestro autor; Col. 1.1.12-14), Varrón no la compone. Es cierto que en tiempos de Columela ya existían más obras de agricultura que un siglo antes, cuando posiblemente no se hubieran publicado más que las obras de Catón, Saserna y Escrofa, a los que Varrón cita en abundancia. En contra, pues, de la opinión general de que a Varrón se le olvidó colocar tal relación, es muy posible que ante la abundancia de helenos considerara que, a su lado, no valía la pena una tan exigua lista de latinos.

4.3. Las autoridades: citas y comentarios.

Muchos autores y pocas citas, como ya se ha dicho. Pero habría que decir "pocas citas *explícitas*", pues en un gran número de pasajes se detecta la clara influencia de tal o cual autor sin mención alguna de su origen, pues antiguamente no se tenía la obligación de citar el nombre del autor y de la obra como en cualquier publicación científica moderna. De hecho, Varrón utiliza abundantemente a Teofrasto (de él se han localizado por lo menos treinta lugares, algunos casi literales, aparte los de mención expresa) y a Catón sin nombrarlos, lo cual probablemente no quiere decir que se apropiara de sus ideas sino que los daba por conocidos. Un romano instruido, en efecto, conocía sobradamente al filósofo griego ("…dijo Agrio, cuando leo los muchos libros de Teofrasto que se titulan *Historia plantarum* y otros *De causis plantarum*"; 1.5.1-2) y cualquier agricultor en buena posición debía conocer el texto de Catón y ciertamente manejaba el de Magón.

Los autores de más clara influencia son los ya mencionados Teofrasto y Catón, Escrofa y el cartaginés Magón. Aparte de seis citas nominales y la treintena de pasajes de clara influencia, el primero constituye la base del Discurso de Estolón en el Libro I, en particular en lo referente a las clases de semilla (1.40-41); Varrón no hace más que un resumen de la parte correspondiente del *De causis plantarum* (CP 1.1.2-1.6.9, con algunas aportaciones del *Historia plantarum*), resumen que, todo hay que decirlo, empobrece el texto de Teofrasto, mucho más rico tanto conceptualmente como en los detalles.

A Catón lo nombra no menos de veinte veces, casi todas en el Libro I, con numerosas citas textuales, pero se ha localizado otra media docena de pasajes de clara influencia catoniana. Más importante que eso es el uso que se hace del viejo censor en el Discurso de Estolón,

en particular en lo concerniente a los cultivos que convienen a diversos suelos. Una buena parte de las menciones son para discutirlo o criticarlo, a veces con acritud, como al referirse a las recetas de cocina o a cómo salar jamones (1.2.28).

Magón el Cartaginés fue el legendario tratadista agrícola de la antigüedad ("el padre por excelencia de la agricultura" lo llama Columela, Col., 1.1.13). Debió vivir en el siglo IV aC y su fama alcanzó tal altura que, tras la destrucción total de Cartago en la III Guerra Púnica, incitada, por cierto, por ese mismo Catón, el Senado romano ordenó la traducción al latín de su Tratado, según refiere Plinio (18.22), lo que fue realizado por Décimo Silano, experto en cuestiones púnicas. Ese texto, en 28 volúmenes, lamentablemente perdido, es el que debía estar en poder de todo buen agricultor (entiéndase que terrateniente rico) como libro de referencia; fue, junto con el de Catón, el único disponible hasta el perdido tratado de Saserna a principios del siglo I aC. Aparte de la traducción al latín, Magón se tradujo al griego en veinte volúmenes por Casio Dionisio de Útica (que debió añadir al texto no poca materia propia), al que posteriormente resumió en seis libros Diófanes de Bitinia. Todo esto lo cuenta el propio Varrón (1.1.10).

Varrón debió disponer de la traducción latina (menciona explícita y solitariamente a Magón cuatro veces, pero sorprendentemente ninguna en el Libro I) y de la griega, pues menciona a Casio Dionisio dos o tres veces en solitario y un par de ellas juntamente con Magón, como si la traducción del púnico fuera en realidad un tratado conjunto por las aportaciones personales que le atribuía al traductor. Al compilador Diófanes sólo lo nombra una vez; evidentemente, prefería los textos originales.

A pesar de sus elogios, no está muy clara ni la influencia real del cartaginés en Varrón ni la buena opinión de éste sobre aquél. La agricultura de Cartago debería ser de tipo mediterráneo, como la romana, y pocas cosas podrían haber sorprendido a nuestro autor. De opinión similar parece haber sido Escrofa, pues en uno de los escasos fragmentos que nos han llegado de su obra dice que las observaciones de los cartagineses estaban bien para África pero no para Italia a causa de las diferencias en suelo y clima; esta opinión la recoge Columela, que también se hace eco de la opinión de los agricultores romanos en el sentido de que los escritos púnicos se les han presentado falseados (Col., 1.1.6), es decir, que les servían de poco. Varrón dice que Magón "había reunido en 28 libros materias *dispersas*" (1.1.10), "que quienes de agricultura escribieron tanto en púnico como en griego y en latín divagaron más de lo que hubiera convenido" (1.2.13) y "tanto el cartaginés Magón como Casio Dionisio y algunos otros *dejaron por separado y sin coherencia* en sus libros algunas cosas…" (3.2.13). A un espíritu tan sistemático como el de Varrón, el desorden le debía parecer de escaso valor. Quizá el mayor papel de Magón en la obra de Varrón haya sido pensar que se podía decir más y en buen orden.

Cneo Tremelio Escrofa, del que ya ha habido ocasión de hablar (cf. *supra* 3.2), vivió en la primera mitad del siglo I; era algo mayor que el propio Varrón. Con él se introduce en Roma una agricultura más racional y purificada de elementos extraños. Del aprecio en que lo tenía Varrón bastan las *Res rusticae*, aunque sorprendentemente no menciona sus escritos; puede que lo reservara para una relación de autores latinos de la que pudo prescindir finamente por

su exigüidad, como se ha dicho antes. No era menor el que le profesaba Columela ("que la dotó [a la ciencia agrícola] de elocuencia", Col. 1.1.12), quien lo cita entre sus fuentes latinas y, en su Tratado, en numerosos pasajes. Bien por sus conversaciones con Varrón o por sus escritos, su papel en los dos primeros libros de las *Res rusticae* es enorme, encargándose de los aspectos teóricos y de sistematizar la ciencia agrícola. De la obra de Escrofa sólo han llegado fragmentos dispersos, algunos de los cuales se encuentran en la obra de Columela y muy pocos en la de Varrón. Hay un acuerdo general en que Escrofa marcó un punto de inflexión en la manera de considerar la agricultura y que su influencia sobre Varrón y autores posteriores debió decisiva. El porqué se perdió su Tratado es difícil de explicar; la razón que se ha dado (que estaba resumido en el Libro I de Varrón) es casi pueril.

La primera aparición de los Saserna (eran padre e hijo; el autor pudo ser el padre) es negativa, con una crítica despiadada en boca de Escrofa, aunque otros contertulios los defienden (1.2.22-28). Eran de origen etrusco. El padre debió vivir entre Catón y Escrofa. Representa la agricultura del Censor, llena de prácticas de todo tipo, incluso supersticiosas, que siguen teniendo vigencia en los textos agrícolas hasta bien entrado el siglo XVIII. Pero a pesar de esa primera crítica, Varrón (como luego Columela) los cita una media docena de veces siempre con respeto, dándole en ocasiones más credibilidad que a Catón.

Nombrado explícitamente sólo una vez (2.1.3) sin referencia a la agricultura pero presente en la obra de Varrón es Aristóteles. Su influencia es clara al hablar de los esclavos (1.17) y en el largo capítulo sobre las abejas (3.16), además de en numerosos aspectos relativos a la reproducción de los animales en el Libro II.

Otros autores tienen tan sólo una leve presencia, y escasamente relacionada con la agricultura, en las *Res rusticae*: Menécrates de Éfeso, Arquelao de Quersoneso, algún historiador como Timeo de Tauromenium y filósofos como Tales, Zenón, Pitágoras, Anaxágoras y Dicearco.

5. Varrón, el escritor.

5.1. Su naturaleza sistemática.

Lo que nadie le puede negar a Varrón es su profundo sentido sistemático. En el mismo arranque del Libro I ya puede entenderse que estamos en presencia de un hombre que ha preparado un buen esquema y que lo va a desarrollar: "Por lo cual, intento exponer aún más brevemente la misma materia en tres libros, uno sobre el cultivo del campo, el segundo sobre la ganadería, el tercero sobre los animales de granja, omitiendo en este libro las materias que creo que no pertenecen al cultivo del campo. Por ello, antes de nada mostraré lo que conviene que se separe de él, y a continuación hablaré de estas materias siguiendo divisiones naturales. Ellas tendrán tres fuentes: las que yo mismo advertí al cultivar mis fincas, las que leí y las que les oí a los expertos".

Ese espíritu es perceptible en numerosos lugares de la obra, sobre todo cuando sienta las bases racionales del estudio en los comienzos de cada Libro, como por ejemplo en 1.5.3-4 en lo que respecta a la agricultura, en 2.1.24 a la ganadería y en 3.3.1-4 a la explotación de lujo en granja. Esos esquemas los lleva a cabo, con pocas excepciones, con un rigor extraordinario aunque tenga que usar, alguna vez, un "calzador". No en vano se formó en buenas escuelas griegas heredando el espíritu de la Academia y del Liceo (la obra de Teofrasto la utiliza ampliamente en el Libro I) sino que, además, era un hombre público romano y, como tal, amante de la disciplina y del orden.

5.2. Su estilo.

A pesar de haber tenido una inmensa fama en la antigüedad como erudito, Varrón no la tuvo como buen escritor. Es muy posible que parte de la culpa sea una vida activa pero muy movida, con frecuencia incompatible con el cuidado al escribir, lo que no quiere decir que no intente con frecuencia juegos de palabras y elaboradas frases cercanas al estilo imperante entre los grandes escritores de su época. A pesar de esa mala fama, todos los buenos diccionarios muestran ejemplos de Varrón en sus citas, y no pocas palabras son únicamente conocidas por él.

Ya se ha dicho que las *Res rusticae* las diseña como diálogo (a la manera de Cicerón) entre varios amigos que se conocen bien y se gastan bromas, lo que se aviene bien con el estilo informal, de lengua hablada, que caracteriza la obra y que también puede ser un motivo de desagrado por parte de los puristas latinos de todas las épocas. Desde luego, no es el suyo un estilo retórico como el de sus contemporáneos y como un siglo después, entre los autores agrícolas, de Columela. Da la impresión de escribir aprisa, o quizá más bien transcribiendo notas archivadas de sus lecturas y observaciones. Desde luego, los finales de los tres Libros son apresurados, nada parecidos al cuidado puesto en las correspondientes Introducciones. En ocasiones, sobre todo en el Libro I, modifica el esquema original que él mismo ha establecido y trata algo no previsto inicialmente, con corrección posterior o no; el capítulo 1.16 es el mejor ejemplo de lo dicho.

No son pocas las intercalaciones y las frases sin acabar, aunque en estos casos atribuirle los fallos a Varrón puede ser injusto habida cuenta de la auténtica carnicería hecha en su texto por los copistas de todos los tiempos que no sólo copiaban mal al permitirse "correcciones" injustificadas sino que se permitían glosas propias, todo ello fácil de comprobar en las ediciones críticas. En todo caso, buenos escritores como la propia Santa Teresa fueron pródigos en anacolutos, característicos de quien escribe como habla y, sobre todo, lo hace aprisa, importándole un bledo la pureza académica. Más asignable a su ligereza al escribir es el relativamente frecuente paso de singular a plural dentro de un mismo párrafo y aun de una misma frase, como asimismo el no saber a veces quién es el contertulio que habla, detalles estos también propios de un estilo popular. A veces hay que deducir el interlocutor por el contexto; en algunas pocas ocasiones he intercalado un nombre para hacer más comprensible la conversación.

El texto tiene algunas lagunas y unos cuantos lugares que han desesperado a los buenos latinistas. Es evidente que se trata de errores de copistas y de mala conservación de los manuscritos. Dada su influencia en autores posteriores, algunos lugares se han podido reconstruir atendiendo a lo que dicen Columela, Plinio y, en ocasiones, la Geopónica de Casiano Baso, más raramente con las citas de otros autores.

5.3. Sus manías.

Una manía de Varrón son sus etimologías en las que intenta explicar el sentido de una palabra derivándolo de otra primitiva, lo que sería correcta técnica etimológica si no fuera porque, la mayor parte de las veces, lo que Varrón hace es una simple comparación entre términos sólo semejantes en la forma. Pocas veces acierta, pero hay que darle el valor que tiene: hoy es fácil sonreír y hasta criticarlo, pero estamos a más de veinte siglos de distancia; en aquel tiempo, algunos hombres cultos y curiosos empezaban lo que hoy es una ciencia y sus hipótesis, aunque falsas, dieron origen a explicaciones verdaderas al discutirlas una y otra vez. Las *Noches áticas* de Aulo Gelio, escritas hacia la mitad del siglo II dC, dan buena muestra de que Varrón no fue un ave solitaria en este aspecto; era la obsesión de una clase intelectual, fuertemente influida por las elucubraciones griegas, precursoras de los "bizantinismos", dedicada a discutir sobre el nombre de las estrellas más que a contemplarlas. Para que el lector se percate de la explicación propuesta por Varrón, en el texto ha habido que incluir a veces las palabras latinas, con alguna nota explicativa si hace al caso.

Respecto a la crítica que Varrón hace del abuso de palabras griegas, ya se hacen suficientes comentarios en las Introducciones a los tres Libros y notas correspondientes para insistir en ello aquí. Era la moda de su tiempo, desde antes y hasta muchísimo después. Es cierto que las critica aunque las usa, pero es lo que sucede en nuestro tiempo con los términos ingleses y, antaño, con los franceses. Siempre ha ocurrido lo mismo con los idiomas dominantes.

6. Varrón entre los autores agrícolas romanos.

Podrán haber sido muchos menos que los griegos, pero han llegado hasta nosotros buenas obras escritas a lo largo de varios siglos, por lo que tenemos una magnifica idea de la agricultura romana y no de la griega que, en definitiva, pasa de Hesíodo a Teofrasto y a fragmentos dispersos y colecciones tardías, lo que no quita en absoluto la importancia que tuvo a través de los autores árabes.

No se trata en este apartado de estudiar lo que cada autor pudo aportar, sino de realizar una somera comparación de los estilos e intenciones de los más importantes (fundamentalmente Catón, Columela y Paladio) para situar en esa línea a Varrón.

6.1. Catón el Censor (234-149). Es él quien nos dejó el primer texto latino sobre agricultura (*De Agri Cultura*), "el primero que decidió hacerla hablar en latín" (Col. 1.1.12), seco

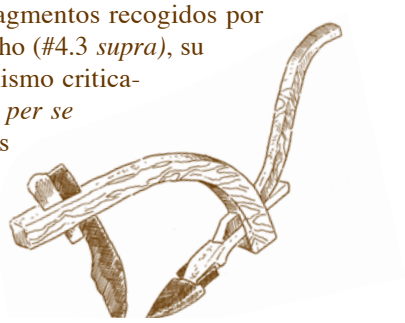
en la expresión, desordenado en la composición[10], diverso en la temática. Muy minucioso en algunas descripciones, sobre todo en las destinadas a construcciones ("Si quieres edificar un cuarto de prensa", Catón 18.1) o en los equipamientos ("De qué forma conviene equipar un olivar de 240 yugadas de terreno: un encargado, una casera, cinco obreros…", Catón 10.1). Ni por asomo sale a relucir algún fundamento teórico; parece querer decir cómo se hacen las cosas, incluso da no pocas recetas de cocina (algunas para ofrendas sagradas), "borradores" de contratos para la recolección, invocaciones sagradas y consejos y avisos variados.

Da la impresión de que Catón, tras la despoblación del campo romano a causa de la larga guerra mantenida por Aníbal en Italia, quiso hacer un manual para uso de los nuevos agricultores, terratenientes a los que había que decirles cómo había que hacer todo, desde qué plantar hasta cómo fabricar una prensa para vino e incluso cómo hacer ofrendas y sacrificios. No había lugar para las disquisiciones, en las que los griegos ya estaban en cabeza (Teofrasto había escrito sus dos magnas obras unos dos siglos atrás), sino para las buenas prácticas con objeto de ocupar el campo italiano lo antes posible, producir alimentos y engendrar buenos soldados para el ejército. No hay la menor insinuación a la villa de placer: el espíritu comercial es el único que está presente ("Conviene que el padre de familia sea vendedor, no comprador", Catón 2.7), y con razón se ha dicho que, basada esencialmente en el trabajo de los esclavos, la explotación agrícola de Catón apunta a una pura empresa comercial.

Fue un autor que permaneció largamente entre los tratadistas agrícolas. Varrón lo critica a veces por boca de sus contertulios, como en 1.2.18 o en 1.18.1-6, pero es el más citado en toda la obra.

6.2. Entre Catón y Varrón: los Saserna y Escrofa. Tras Catón, los Sasernas, padre e hijo, y Tremelio Escrofa escribieron sus obras en la primera mitad del siglo I aC, sólo conocidas por fragmentos y citas de otros autores.

Los Sasernas fueron tratadistas agrícolas de finales del siglo II y principios del I adC. De su *De agricultura*, que se le atribuía al padre, aunque siempre o casi siempre se los cita en plural, sólo se conservan unos cuantos fragmentos recogidos por otros autores como Columela y Plinio. Como se ha dicho (#4.3 *supra)*, su obra debió ser de índole parecida a la de Catón, asimismo criticada por Varrón por incluir cosas ajenas a la agricultura *per se* (1.2.22-28) pero también elogiosamente citados en otros lugares. Columela se refiere a ellos con respeto: "… quienes la expusieron [la agricultura] con notable decoro" (Col., 1.1.12; también los elogia en 1.1.2). Contemplaban, al parecer, la finca como un todo, incluyendo explotaciones como canteras, etc. De ahí la



10 Aunque hay quien ha intentado una ordenación lógica, posiblemente con razón; véase el Apéndice A al cap. 1 de White, *Roman farming*.

feroz crítica de Varrón en 1.2.22, pero, según Columela, incluía útiles comentarios fruto de la experiencia y cálculos sobre el número de obreros y de animales de carga para distintas operaciones, es decir, un enfoque absolutamente moderno de los trabajos del campo.

De la importancia de Escrofa se habló abundantemente más arriba (#2.2 y #4.3); sin duda fue un autor respetado que introdujo un estilo nuevo, racional y elegante ("quien hizo elocuente [la agricultura]", Col. 1.1.12), al tratar temas agrícolas. Escrofa pudo representar el punto de inflexión del tratamiento de los trabajos del campo.

6.3. Varrón. Marco Terencio Varrón ("quien pulió [la agricultura]", dice Columela, 1.1.12) se incorpora a la lista solapando, y verosímilmente muy influenciado, con Escrofa, como ha habido ya lugar de ver en esta Introducción. Como se percibe cuando se lee, Varrón no compuso un tratado exhaustivo. Parece más atento a establecer los ejes de coordenadas teóricos para el estudio de esta Ciencia, lo que se percibe perfectamente en los primeros capítulos de los tres Libros, sobre todo en el I y, aunque afirme que la obra de Teofrasto y de otros es más teórica que práctica ("Estos libros", dijo Estolón, "son menos apropiados para los que quieren cultivar el campo que para los que quieren cultivar las escuelas de filósofos; y no digo que no tengan algunas cosas útiles y de uso general…"; 1.5.2), la realidad es que la sistematización a ultranza que muestra el *De Rerum rusticarum* mucho le debe a su formación filosófica griega, empezando por el propio Teofrasto, el autor más citado después de Catón.

Pero el objetivo de construir un andamiaje teórico no es, para Varrón, mera elucubración a la griega. Lo utiliza para describir la Ciencia y el Arte de la Agricultura. En efecto, es en esos esquemas, a veces tan rígidos que se ve obligado a saltárselos levemente, en los que inserta su conocimiento agrícola; su explicación es, así, totalmente "cartesiana", puramente racional, sin un resquicio para la superstición si exceptuamos la brevísima mención (1.37.1-3) de la influencia lunar que, por cierto, llega a las creencias populares en nuestros días, preferentemente a las agrícolas. Lo ve todo bajo el prisma económico, sobre todo en el Libro III, pero afirma una y otra vez el uso agrícola para el placer; su pajarera es un buen ejemplo, pero no lo es menos el uso que algunos ricos propietarios hacían de los viveros de peces. Es el único autor que insiste, y puede que el único en mencionarlo, en ese aspecto (Plinio, mucho más tarde, sigue prácticamente a Varrón en este tema).

El objetivo de Varrón no es propiamente enseñar agricultura (entre otras cosas se deja atrás toda la horticultura, aunque véase 3.2 *supra*), es decir, el cómo hacer las cosas de Catón, sino *cómo se ha de estudiar y enseñar la agricultura*.

Varrón es, sin duda, el más griego de los autores latinos.

6.4. Entre Varrón y Columela. Ni que decir tiene que la obra más famosa son las *Geórgicas* del más grande poeta latino, Publio Virgilio Marón y que, por sí solas, muestran el aprecio que tenía la agricultura entre los romanos. Dado lo atípico de esta obra, no

tiene cabida en esta breve comparación entre autores; salvando el libro X de Columela sobre las plantas de huerta y el XIV de Paladio sobre los injertos, ambos en verso a imitación de Virgilio, no conozco ningún otro ejemplo de un Tratado en forma de poema. Por otra parte, Virgilio tomó sus datos de Escrofa y de Varrón; no intentó más que mostrar de la mejor y más bella manera la pasión romana por el campo. Salvo Columela, que lo admiraba no sólo como poeta sino como fuente auténtica de conocimiento agrícola, los tratadistas posteriores no le atribuyeron importancia en los aspectos técnicos.

De otros contemporáneos de Virgilio y Columela (Julio Higino, Cornelio Celso, Julio Ático, Julio Grecino) poco sabemos. El único que debió escribir un tratado completo debió ser Celso, autor enciclopédico según cuenta Columela ("en cinco libros ha abarcado toda nuestra disciplina", Col. 1.1.14), pero se ha perdido.

6.5. *Columela*. El *De Re Rustica* (con el complemento *De Arboribus*) de Lucio Junio Moderato Columela (siglo I dC, no se conocen sus fechas de nacimiento y muerte, ésta antes del año 70), gaditano de nacimiento es, desde luego, el texto agrícola más completo y perfecto de toda la literatura antigua. Su estilo es pulido, retórico, nunca vivaz como en Varrón ni escueto como en Catón. Obra muy completa en todo, incluyendo una extensa descripción de industrias agrícolas y con auténticos cálculos económicos en ocasiones, aunque resulta desequilibrada en lo que respecta a la vid (la cuarta parte de la obra). Es como la obra de un profesor que escribe el texto de su asignatura con todo lujo de detalles. Un auténtico Tratado en toda la extensión de la palabra.

6.6. *Entre Columela y Paladio*. La *Naturalis Historia* de Plinio el Viejo (23-79 dC) es, como su título indica, una magna compilación de Historia Natural en todas sus facetas, incluyendo, aunque sólo en un segundo plano, la agrícola. En este aspecto no es muy original, pues se basa en el saber enciclopédico de su tiempo, transcribiendo no pocas veces de las obras de Catón y de Varrón así como de las de Aristóteles y Teofrasto. De enorme repercusión en toda la Edad Media, añade poco, por esa razón, a los textos de agricultura si no es, a veces, datos sobre algún nuevo cultivo o citas de autores cuyas obras se han perdido. En ocasiones, la influencia de Varrón es tan grande que se han podido restituir algunas lagunas gracias al texto del gran estudioso romano. Recuérdese que su curiosidad por las cosas le llevó a perecer cuando ascendía por las laderas del Vesubio para observar de cerca la erupción que arrasó Pompeya y Herculano.

Gargilio Marcial vivió en el siglo III (210?-260). Fue, como Plinio y el propio Varrón, un erudito, otro de los inmensos polígrafos que produjo Roma del cual, lamentablemente, nos han llegado pocos fragmentos, entre otros del *De hortis* que tanto influyó en Paladio y, mucho más tarde, en Al Awam (seguramente es el *Marsial* que éste nombra), que se supone es una parte de un tratado más extenso, y el *Medicinae ex holeribus et pomis* ("Remedios por plantas de huerta y árboles frutales"), el texto más extenso que ha sobrevivido, que trata, como su título indica, de las aplicaciones médicas de numerosas plantas al estilo del Dioscórides. En ambos se aprecia la aparición de nuevos cultivos en el campo romano.

6.7. *Paladio*. Rutilio Tauro Emiliano Paladio vivió en el siglo IV o en el V, tan escaso es lo que se sabe de él. Su *Opus agriculturae* vuelve a adoptar el estilo de la primera obra de agricultura que seguramente se escribió en el mundo, *Los trabajos y los días* de Hesíodo, es decir, siguiendo un almanaque. Casi todos los autores tienen una parte de su obra en ese estilo (Varrón, por ejemplo, en 1.28.2-1.36; Columela en 11.2), pero sólo una parte, pequeña como en los dos casos reseñados. Por el contrario, Paladio *sólo* considera esa manera de exponer. Es una obra que parece del estilo de los "hágaselo usted mismo", sólo utilizable, por lo demás, en la región en la que se escribió o en las de condiciones agrícolas semejantes. No es, pues, una obra que pueda considerarse de carácter general, ni tal que sirva para la enseñanza, como son las de Varrón y, sobre todo, Columela.

La época en que vivió Paladio fue de franca disgregación en el Imperio Romano. Independientemente de la presencia de algunos emperadores enérgicos, el campo se había atomizado y se estructuraba en forma de las *mansiones* que poco más tarde daría lugar a las explotaciones autárquicas medievales. La finca romana tardía lo era ya. Por otra parte, el saber se había agotado, y no sólo en el aspecto agrícola, pero era el campo el que producía el alimento y las materias primas necesarias, amén de animales para todo uso. El escaso saber debía haber atascado la economía.

Y da la impresión de que el texto de Paladio estaba destinado a facilitar las operaciones a los propietarios sin medios de adquirir libros de autores especializados, que ya muy posiblemente no existían. Mes a mes, los agricultores no tenían más que seguir las instrucciones del autor, sin el menor bagaje científico ni filosófico pero enormemente práctico. No en vano fue el texto más copiado durante la Edad Media; es, en efecto, el autor del que se conservan más manuscritos. Los monjes no estaban para muchas filigranas teóricas a la hora de cultivar y de cuidar animales.

El espíritu sistemático y, por tanto, científico de Teofrasto, Varrón y Columela era ya cosa del pasado.

6.8. *El carácter de la obra de Varrón entre los escritores de agricultura latinos*. En resumen, pues, Paladio y Catón escribieron en condiciones parecidas (ignorancia de lo que había que hacer en el campo), aunque su tratamiento del problema fue distinto, pero persiguiendo el mismo fin: "hágalo usted mismo, siga nuestras instrucciones y podrá comer y hasta ganar algo de dinero". Virgilio es el gran poeta, singular en todo. Columela el gran tratadista. Varrón el ensayista, el romano de formación griega.

7. Influencia de la obra de Varrón.

Varrón debió terminar su obra hacia entre el 40 y el 35, pero no era un libro destinado al gran público ni a los agricultores como lo fueron los de Catón y Paladio. Era, como se acaba de decir, más un ensayo sobre agricultura que un texto para estudiarla. Quizá por ello no se hicieron tantas copias como merecía. Estaba dirigida a una clase intelectual y erudita amante, eso sí, del campo.

Virgilio lo debió conocer una vez empezadas sus *Geórgicas*, el mayor monumento literario dedicado jamás a la Agricultura, prueba suprema del amor romano por ella. Según parece, lo utilizó ya para su Libro II y, sobre todo, para los tres últimos, pero no en el primero, para el que pudo informarse en Escrofa.

Columela, un siglo más tarde, no lo menciona mucho pero puede ser una falsa impresión por los numerosos pasajes que parecen basados en Varrón, aunque bien puede ser que recurriera a una fuente común, como pudo suceder con la relación de autores griegos. En todo caso, Plinio lo menciona más y fielmente, lo que no hacen ni Gargilio Marcial ni Paladio, que ni siquiera lo citan, como tampoco a Catón. En realidad, Gargilio escribió más bien sobre aplicaciones en medicina y Paladio estaba más interesado en decir cómo y cuándo había que hacer tal o cual cosa que en lo que pudo pensar que eran elucubraciones teóricas de un rico diletante que escribió cinco siglos antes. Algunos autores nada relacionados con la agricultura, con Aulo Gelio a la cabeza, citan ejemplos de el *De Rerum Rusticarum* que, como se ha dicho más arriba, han servido para restituir pasajes oscuros.

Pero Varrón debió ser leído y generosamente copiado. A partir del siglo I dC se hicieron populares las "compilaciones" (se le atribuye al mismo Varrón una de las primeras en latín, si no la primera, pero es obra perdida), hoy "enciclopedias"; Plinio escribió la mejor de entre las que han sobrevivido, pero hubo muchas otras, y en el tema agrícola no faltaron. Hubo buenos autores, entre otros Anatolio de Beirut, el *Junius* de Al Awam, tenido por casi todo el mundo por Columela sin siquiera haber comparado los textos e indagado en la Historia. Anatolio de Beirut (hay otro llamado *Africano*) escribió un Tratado en doce libros utilizando numerosos autores; tal Tratado debió ser la primitiva *Geopónica*, texto que fue traducido al siriaco en el siglo VI y al árabe quizá en el IX. Dicho Tratado debió ser la base, o una de las principales bases, de un texto que, en la Historia de la Agricultura, tiene connotaciones míticas: la *Geopónica* de Casiano Baso, cuyo original se data en el siglo X. Es una notable recopilación de fragmentos de los más diversos autores griegos y latinos, la mayor parte perdidos, con una increíble acumulación de prácticas supersticiosas del tipo que los contertulios del Libro I de Varrón critican en los Saserna. Casiano Baso pudo ser un personaje real del siglo X que, por encargo del emperador, realizó una compilación tomando como base autores latinos y griegos.

Sea como fuere, la Geopónica recoge un buen número de "capítulos" de Varrón (si es que el *Barún* de Casiano Baso es el mismo personaje), pero… todos falsos. Valga como ejemplo la asignación a Varrón de un capítulo sobre plantas de huerta, cuando las *Res rusticae* no las menciona. Pero el error en las copias, la ligereza en las transcripciones de nombres… El propio Paladio utiliza a Columela sin mencionarlo (tampoco lo cita la *Geopónica*) y asimismo transcribe párrafos enteros de la *Geopónica* de Casiano Baso bajo la mención "*autores griegos*". En la Antigüedad no se tenía tan rígidamente establecido como en nuestros días la formalidad del reconocimiento de la fuente.

Pero, a pesar de lo dicho, hay correspondencias literales aunque no se mencionan, sobre todo de los libros II y III (los pasajes paralelos se dan aquí en las notas en cada caso). La redacción, incluso en griego, es tan exacta que se han corregido algunos lugares de Varrón con las Geopónicas: ¿qué mayor prueba que Varrón estaba presente aunque no citado?

Algo similar sucede con los autores árabes. Al Awam recoge hasta recetas de Catón como la famosa de la col, pero las citas de Varrón que hace (a veces como *Marón*; de nuevo hay que preguntarse por la exactitud en la transcripción de los nombres) son falsas; el cidro (Awam, 7.134) no lo conoció Varrón, pues aparece por primera vez en Virgilio (*Georg*. 2.126); la mención sobre la higuera (Awam, 14.6) no se encuentra en las *Res rusticae* sino en la *Geopónica* de Casiano Baso (*Geop*. 10.90); por último, el comentario sobre la tierra "delgada" (Awam, 17.3; lo cita aquí como *Marón*) figura casi literalmente en *Geop*. 2.23.4-6 (capítulo, por cierto, de los atribuidos falsamente a "Varrón").

Finalmente, hay grandes dudas de que algún códice de Varrón llegara al único autor agrícola medieval de cierta importancia, y lamentablemente mal conocido: Pier de Crescenzi, el *Crecentino* de nuestro Alonso de Herrera, autor de los doce libros de *Liber de Ruralium Commodorum*, que vivió aproximadamente entre 1233 y 1321. Los que han manejado el texto del Crecentino, del que no hay versión moderna, afirman que cita a Varrón con frecuencia, pero con buenas discordancias y falta general de correspondencia literal, como era usual en los tiempos antiguos.

LA PRESENTE EDICIÓN.

Todas las ediciones modernas se basan en la edición crítica de Heinrich Keil de 1889 que fijó el texto de manera definitiva salvo pequeñas correcciones de cada editor o traductor posterior. Para la presente traducción he utilizado la primera edición de G. Goetz (Leipzig, 1912) basada, como no, en la de Keil. He tenido presentes, no obstante, la de W.D. Hooper y H.B. Ash[11], la de J. Heurgon y Ch. Guiraud y una anónima (*Roman farm management*) obra de "un agricultor de Virginia". En cualquiera de las dos primeras, sobre todo en la francesa, puede verse la historia y valor de los códices del texto de Varrón que han llegado hasta nosotros y que le permitieron a Keil su estudio crítico. Ambas contienen un buen número de referencias críticas sobre variantes al texto y la justificación de la aceptación o rechazo de tales variantes respecto al texto de Keil, notas que, evidentemente, me han sido de enorme utilidad. He considerado que tal información está aquí fuera de lugar y que el interesado puede recurrir a cualquiera de las dos traducciones mencionadas, fáciles de encontrar en bibliotecas y de adquirir en librerías. Como en casi todas las traducciones de obras clásicas, los aspectos agronómicos están ausentes o reducidos a la mínima expresión. Podía suponerse que, por el contrario, éstos iban a estar presentes en la versión de *un agricultor de Virginia*, pero, aunque ciertamente contiene notas sobre este asunto, el traductor, más que agricultor, resulta ser un erudito que conoce a fondo los textos grecolatinos, medievales y modernos sobre los temas más diversos, agricultura incluida como es lógico. Sus notas, en general, son más literarias que agrícolas.

---

11 Véase más abajo para las referencias bibliográficas.

Es justamente el criterio agrícola lo que me ha hecho elegir una determinada alternativa en los casos en que hay discordancia entre las versiones latinas o una dudosa puntuación. Asimismo, en muy pocos casos, por mayor homogeneidad del texto, he incluido una frase final de un capítulo en el siguiente, o una primera frase en el anterior, indicándolo siempre que tal cosa ha ocurrido. Los demás traductores, por cierto, también lo hacen, pues hay que tener en cuenta que el texto de Varrón no tenía numeración alguna. La separación en capítulos y su numeración es obra de los editores modernos siguiendo la edición crítica de Keil.

Aparte de esta Introducción general, cada uno de los tres Libros o partes va precedido de una Introducción que presenta a los personajes y resume el contenido, y de un índice por materias para ayudar al lector a localizar un tema concreto. Tales índices están ausentes en el texto original, en el cual solo el Libro I contiene, en algunos manuscritos, un índice de capítulos que ningún editor, salvo Heurgon, atribuye a Varrón. Por supuesto, los apartados que he colocado en el texto no son tampoco de Varrón ni de ediciones previas, estando destinados a facilitarle al lector la lectura y la "navegación" por la obra. Los nombres de personajes se castellanizan: *Scrofa*, *Stolo*, *Turranius*… se escriben, respectivamente, Escrofa, Estolón, Turranio… No creo que clamen por ello los puristas, pues también escribimos y pronunciamos Escipión y no *Scipio*, Augusto y no *Augustus*… y Varrón y no *Varro*. Lo mismo con los nombres geográficos y gentilicios más conocidos (Galia en vez de *Gallia*, Grecia por *Graecia*, Egipto por *Aegyptus*…), pero los menos sabidos se mantienen en latín, con el nombre moderno en nota al pie.

Los varios Anejos al texto facilitan con los nombres de animales y plantas que menciona Varrón, los términos y operaciones usuales en el campo, las pesas y medidas romanas, los dioses que invoca y los autores que le sirven de fuente si los cita en el texto. Para los numerosos lugares geográficos que menciona Varrón, se incluyen sendos mapas del Imperio Romano y de Italia en tiempos de Varrón con las regiones, ciudades y accidentes más importantes como referencias para ubicar los lugares menores, dada la imposibilidad de colocar en dichos mapas todos los lugares contenidos en la obra, indicando la localización, como se ya se ha dicho, en notas al pie.

Respecto a las citas paralelas, y para no fatigar al lector, he tratado de reducirlas al mínimo, a pensar de lo que éste pueda pensar cuando las lea. En general, he indicado los lugares correspondientes a otros autores de la forma más amplia en lugar de ir señalando casi frase a frase como suele ser la norma; un lector interesado encontrará fácilmente en el capítulo dedicado al buey por Columela, por ejemplo, los pasajes paralelos de Varrón, cosa que le resultará menos tediosa que comprobar un par de docenas de citas puntuales. Hay que decir que, en ese sentido, algunos autores (Columela, la Geopónica de Casiano Baso, etc.) se adaptan bien a este tipo de cita por capítulos, al contrario que otros como Catón, por su desorden, y Paladio por su estructura mensual de trabajos; Plinio ocupa un lugar intermedio[12]. He añadido a veces otros autores de la antigüedad, como al andalusí Al Awam, sevillano que escribió a finales del siglo XII, y al castellano Gabriel Alonso de Herrera (1502) para que se

12 Las referencias a Plinio se dan por *libro* y *capítulo*, no por párrafo. La razón es que no todas las ediciones de Plinio, entre ellas las más clásicas, están numeradas por párrafos y sí siempre por capítulos.

pueda ver hasta dónde llegó la influencia de Varrón y, en general, de la agricultura grecorromana.

Una palabra final sobre el título. *De rerum rusticarum* se ha traducido de tantas maneras como traductores, cosa que sucede también con las obras de los tratadistas latinos. En este caso, encontramos *Roman farm management, On agriculture, De las cosas del campo, Economie rurale…* Ninguna es satisfactoria debido a que las dos palabras latinas del título tienen un campo semántico mucho más extenso que sus equivalencias actuales. *Rusticus* es mucho más que el "rústico" español, incluso cuando se habla de mobiliario: es eso y todo lo concerniente al campo y sus habitantes. Y *res* lo solemos traducir en español por "cosa", pero es casi todo: propiedad, riqueza, negocio, abastecimiento (*res frumentaria, res aquaria*), el conjunto de fenómenos físicos o de asuntos estatales (recuérdese 'república': *res-publica*), el hecho como diferente de la palabra que lo expresa, gesta histórica, actividad (*res Veneris…* ¡el acto sexual…!), materia, la marcha del negocio o del suceso… Y, además, se utiliza en no pocas expresiones de difícil traducción literal tales como *ibi ad malam rem* ("vete al infierno"), *quae res* ("¿qué dices?", ¿qué pasa?"), *nihil ad rem* ("no se trata de esto"), etc., etc., etc.

El problema se agranda porque Varrón no trata sólo del "negocio" de las *cosas del campo*, sino del de *la granja*, que no necesariamente tiene que ser *campo* en el sentido que le damos hoy. Y para complicar más las cosas, está claro desde el principio (p.ej., 1.2.12: "enséñanos que es lo que tiene la agricultura como elemento básico: la utilidad, el placer o ambas cosas"), y lo repite no pocas veces a lo largo de la obra, que Varrón considera el placer entre "las cosas del campo".

En definitiva, con tantos matices de la simple expresión latina, el editor y el traductor de la presente edición decidieron mantener el título que le dio su autor: *De rerum rusticarum*. Los lectores, que juzguen y decidan.

TEXTO ORIGINAL Y OBRAS CONSULTADAS[13].

El **texto** traducido es, como se ha dicho en la Introducción :

Rerum rusticarum libri III. G. Goetz (ed.), Ed. Teubneri, Leipzig, 1912.

cotejado con las obras que siguen[14]:

---

13 Las abreviaturas utilizadas en las notas son suficientemente claras y se refieren a las obras citadas en la presente relación bibliográfica. En el caso de Aristóteles: H.A. y G.A. se usan, respectivamente, por *Historia de los animales* y *Generación de las animales*. En el de Teofrasto, H.P. y C.P. se refieren respectivamente a *Historia plantarum* y *De causis plantarum*.

14 No he podido conseguir ni consultar la única traducción al español que conozco, ya mencionada anteriormente: *De las cosas del campo*, Introducción, versión española y notas por Domingo Tirado Benedí. Biblioteca sriptorum graecorum et romanorum mexicana, Obras completas de Varrón, Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1945.

Roman farm Management (facsímil, 1991). A Virginia farmer. MacMillan Cº, Nueva York (Cornell University Library para el facsímil), 1913.

Cato and Varro on agriculture, 6th reprint (1993). W.D. Hooper y H.B. Ash, Loeb Classical, Edinburgo, GB, 1934.

Varrón, Economie rurale, J. Heurgon (Libro I) y Ch. Guiraud (Libros II y III), Les Belles Lettres, París, 1978 y 1985.

Diccionarios:

Oxford Latin Dictionary. Oxford University Press, Oxford, G.B., 1968.

Le Grand Gaffiot. Dictionnaire latin-français. 2ª ed. Gaffiot, Felix, ed. dirigida por Pierre Lobert. Hachette, París, 2000.

Diccionario latino-español y español-latino, Matías Martínez Burgos y Manuel Ayala López, Ed. Aldecoa, Madrid, 1949.

Aparte los diccionarios generales, los dos siguientes son esenciales en obras como la presente:

André, J. *Lexique des termes de Botanique en latin*. Librairie C. Klincksieck, París, 1956.

André, J. *Les noms des plantes dans la Rome antique*. Ed. Les Belles Lettres, París, 1985.

Obras consultadas.

(a) Autores latinos:

Apicio.

Apicius, Cookery and dining in imperial Rome. J.D. Vehling, Dover, Nueva York, 1936 (1977).

Apicius, l'art culinaire. Les Belles Lettres, Paris, 1974.

Aulo Gelio.

Avli Gelli Noctes Atticae
http://www.thelatinlibrary.com/gellius.html

Catón.

Cato and Varro on agriculture, W.D. Hooper y H.B. Ash, Loeb Classical, Edinburgo, GB.

Columela.
De los trabajos del campo. A. Holgado Redondo, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1988.

Gargilio Marcial.
Les remèdes tirés des légumes et des fruits (Medicinae ex oleribus et pomis). B. Maire, Les Belles Lettres, Paris, 2002.

Paladio
Tratado de Agricultura. *Medicina veterinaria*. *Poema de los injertos*. A. Moure Casa, Gredos, Madrid, 1990.

Plinio:
Pliny the Elder: the Natural History
(http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Pliny_the_Elder/home.html)

Virgilio
Obras completas, ed. bilingüe. Pollux Hernúñez, Anaya, Madrid, 2003.

(b) Otros autores de la Antigüedad:

Aristóteles.
Histoire des animaux. Pierre Louis, Le Belles Lettres, Paris, 1964.

Generation of animals. 4th repr. (1979) Peck, A.L., Harvard University Press / William Heinemann, Cambridge, Mass., EEUU / Londres, G.B., 1942.

El Libro de Agricultura de Al Awam (trad. Joseph Banqueri). 2ª ed. (2002) Edición y comentarios por Cubero, J.I. Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía, Sevilla, 1999.

Geopónica o extractos de agricultura de Casiano Baso. Meana, Mª J., Cubero, J.I. y Sáez, P., INIA, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1998.

Hesíodo. *Los trabajos y los días, con la Teogonía y El escudo de Heracles*. Lecluyse, Mª J., Palau, E. Ed. Iberia, Barcelona, 1980.

Obra de Agricultura de Gabriel Alonso de Herrera. Martínez Carreras, J.U., Ed. Atlas, Madrid, 1970.

San Isidoro de Sevilla.
Etimologías. Biblioteca de Autores Cristianos, Madrid, 1951.

Teofrasto.

Historia plantarum. 4th reprint (1969). Hort, A.F., Harvard University Press / William Heinemann, Cambridge, Mass., EEUU / Londres, G.B., 1916.

De causis plantarum. 2nd ed. (1990) Benedict, Einarson, Link (eds.) Harvard University Press / William Heinemann, Cambridge, Mass., EEUU / Londres, G.B., 1976.

(c) Autores modernos:

André, J. *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Paris, 1961.

Anglés i Farrerons, Josep Mª. *Influencia de la Luna en la Agricultura*, 5ª ed. Mundi Prensa, Madrid, 1993.

Billiard, Raymond. *La vigne dans l'antiquité*, 2éme ed. (1997). Ed. Jeanne Laffitte, Lyon, Francia, 1913.

Carcopino, Jérôme. *Daily life in ancient Rome*. 19th printing (1979). Yale University Press, New haven, Conn., EEUU, 1940.

Dumézil, Georges. *La religion archaïque*, Ed. Payot, Paris, 2000 (1974).

Falcon Martínez, C., Fernández-Galiano, E., López Melero, R. *Diccionario de la mitología clásica*. 6ª ed. (1988). Alianza Editorial, Madrid, 1980.

García Armendáriz, J.I. *Agronomía y tradición clásica: Columela en España*. Ed. Universidad de Sevilla, Sevilla, 1995.

García-Badell, Gabriel. *La agricultura en la Roma antigua*. Ministerio de Agricultura, Madrid, 1951.

Gras, N.S.B.. *A history of agricultura in Europe and America*. F.S. Crofts & Cº, Nueva York, 1925.

Martin, R. *Recherches sur les agronomes latins et leurs conceptions économiques et sociales*, Paris, 1971.

Ogilvie, R.M. *The romans and their Gods in the age of Augustus*. W.W. Norton and Cº, Nueva York, EEUU, 1969.

Weber, Max. *Historia agraria romana*. Ed. Akal, Madrid, 1982 (1891).

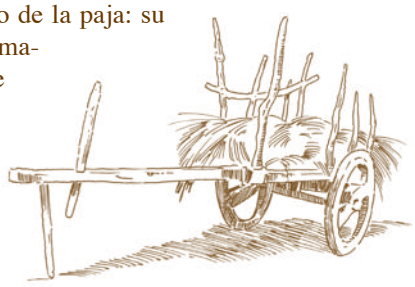
White, K.D. *Roman farming*. Thames and Hudson, Londres, 1970.

Libro I

Introducción

El Libro I trata sobre la agricultura *per se*¸ es decir, lo que hoy llamaríamos, en la enseñanza al uso, *Fitotecnia*. Siendo el primero de los tres Libros que componen la *Res rustica*, Varrón se obliga a discutir, tras una breve puesta en escena de los personajes, la dualidad agricultura-ganadería, llegando a la conclusión de que son dos cosas distintas, aunque puedan ser complementarias. El que haya animales en la finca, dice uno de los personajes, no justifica que pertenezcan al cultivo del campo a menos que se unzan al yugo, como tampoco, sigue diciendo, pertenece al cultivo una cantera de arcilla aunque estuviera dentro de los límites de la explotación.

De paso, los contertulios arremeten contra algunos autores que incluían en sus textos recetas diversas y remedios fantásticos, no pocos de los cuales han llegado hasta la actualidad. Ahí se ve al Varrón racionalista que sabe separar el trigo de la paja: su obra no contiene, en verdad, excursión alguna a la magia a la que tan propensos fueron la mayor parte de los autores agrícolas. Incluso en las referencias a la influencia de la Luna, tan comunes en todo tiempo (hasta hoy llegan los ecos), Varrón es, por boca de sus personajes, bien escueto, como diciendo "esto es lo que se dice, vosotros juzgaréis".



PERSONAJES Y DIÁLOGO

Dejando de lado a Fundania, la esposa de Varrón a la que éste le dedica el Libro I, que no está presente en la reunión, los personajes que se congregan invitados por Lucio Fundilio, guardián o sacristán del templo de Telus, durante la festividad de las Sementivas, y que tampoco aparece en la reunión en ningún momento, son (1.2.1): Cayo Fundanio, suegro de Varrón; Cayo Agrio, Publio Agrasio, Cayo Licinio Estolón y Cneo Tremelio Escrofa.

Cuando llega Varrón, Fundanio, Agrio y Agrasio están observando un mapa de Italia en la pared, lo que motiva que se inicie una conversación sobre las riquezas agrícolas de Italia y sus ventajas sobre otras regiones. En esto llegan los dos últimos contertulios que son los que llevarán el peso de las explicaciones por ser excelentes agrónomos. Ambos, junto con Fundanio, existieron en la realidad, no así Agrio y Agrasio; si Varrón conoció a Estolón y Escrofa de igual a igual, como aparece en el diálogo, es dudoso a causa de la diferencia de edad entre ellos, sobe todo Estolón, y nuestro autor. El más prestigioso en el tiempo del diálogo era Escrofa, habiéndolo sido antes Estolón según nos dice Varrón (1.2.12). Pero, como se dijo en la Introducción, Escrofa, además de excelente agrónomo, era un teórico y un tratadista de renombre, en tanto que su compañero tan sólo era un magnífico agricultor.

Los nombres de los interlocutores merecen un comentario. Fundanio recuerda a *fundus*, finca; Agrio y Agrasio, a *ager*, campo. Estolón es, tanto en latín (*stolo*) como en español, lo que significa, y *scrofa* (Escrofa) es *cerda*. De forma similar elegirá Varrón los nombres de los personajes en los otros dos libros de su obra, casi siempre relacionados con la materia que trata. Aparte de la humorada, son todos auténticos nombres romanos; no eran raros entre ellos los nombres de animales, tal y como él mismo lo explica en algunos pasajes (2.1.10 y 3.3.10).

Teniendo en cuenta algunas referencias dadas a lo largo de la ficticia conversación, se ha sugerido que ésta tuvo lugar entre el año 59, en el que Varrón y Escrofa pertenecieron a la comisión de veinte personalidades para el reparto de tierras en la Campania, y el 57, año en que muere Lúculo (mencionado en 1.1.10).

Los interlocutores son cultos, de buenas familias, con explotaciones agrícolas y ganaderas en Italia y fuera de ella y con un buen conocimiento de las regiones del Imperio Romano. Si le piden a Estrofa y Estolón que sean ellos los que expliquen en qué consiste la agricultura es por su prestigio en el tema.

A lo largo del capítulo 1.2, la conversación es viva, interviniendo en ella todos los presentes, incluyendo Varrón. No difiere de lo que sería una tertulia actual en la que se hablara de algún tema de interés. Estrofa toma la palabra en 1.3 y la mantiene hasta que la toma Estolón (1.37.4), que sigue con su disertación hasta el final. Los discursos de uno y otro son dos largos monólogos con breves intervenciones de los presentes, algo más larga alguna de ellas, como la de Fundanio al hablar de la diferencia en los ideales de la construcción entre los antiguos y los contemporáneos (1.13.6-7). En general, no son más que observaciones a lo que el que tiene la palabra dice.

CONTENIDO

I. Introducción: declaración de principios.

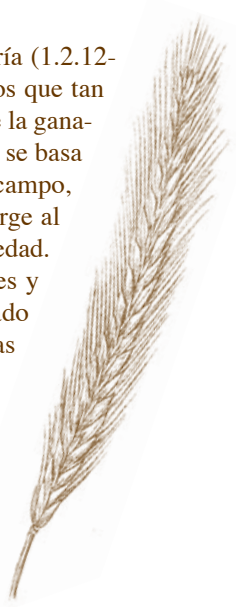
Varrón comienza con la dedicatoria a Fundania, su esposa, y la justificación de escribir la obra “ya que compraste una finca que quieres hacer rentable cultivándola bien, y me pides

que yo mismo la atienda, lo intentaré; y no sólo te aconsejaré yo mismo, mientras viva, lo que sea conveniente hacer, sino también después de mi muerte" (1.1.1-11).

Por supuesto, se encomienda a los Dioses y, como haría un autor moderno, menciona un buen número de autores en cuya autoridad reposa pero de los cuales no hará mención en el texto más que de una media docena. Varrón no menciona ningún autor latino: todos son griegos salvo el famoso Magón de Cartago. Es dudoso que fuera un olvido; seguramente debió pensar en componerla más adelante y sus muchas ocupaciones se lo impidieron; aunque no estén en esta lista inicial, en el texto aparecen los Saserna y Catón y, como ya se ha dicho, en la tertulia participan dos autoridades en la materia, Escrofa y Estolón, que llevarán el peso de la conversación en este Libro I.

Varrón narra una tertulia ficticia con unos cuantos amigos y comienza con una adecuada puesta en situación (1.2.1-11). El motivo de la reunión es una invitación del sacristán de un templo durante una festividad religiosa de origen agrícola, como no podía ser menos. Llegan los primeros personajes, Varrón incluido. Agrasio pregunta sobre si hay algo más fértil que Italia y los tertulianos se extienden en datos (1.2.3-7). Se discuten las razones por las que se cultiva: si por beneficio o por placer (1.2.8). Llegan los dos últimos participantes, Estolón y Escrofa, buenos agricultores y técnicos (1.2.9-11).

Sigue una larga discusión sobre la relación entre agricultura y ganadería (1.2.12-23). Se dan argumentos de todo tipo, incluyendo los etimológicos (a los que tan dado es Varrón) y declaración de principios, con la prioridad histórica de la ganadería y su acompañamiento por la agricultura (1.2.12-16). El argumento se basa en la creencia de que la vida pastoril fue anterior a la del cultivo del campo, cosa que no es cierta ya que la domesticación de plantas y animales surge al mismo tiempo haca unos diez mil años en los lugares de mayor antigüedad. Siguen otros argumentos basados en observaciones cotidianas, en leyes y hasta en sacrificios religiosos. Se llega a la conclusión de que el ganado no es apropiado para la agricultura salvo el que se puede uncir; son cosas distintas aunque aporten ambas beneficios al campo (1.2.17-23).



Tras la crítica de prácticas y técnicas que algunos incluyen, inapropiadamente según los contertulios, en obras de agricultura, como las recetas de los Saserna y de Catón (1.2.24-28), se entra en materia, esto es, en la descripción de lo que es *agri-cultura: el cultivo del campo*.

II. El cultivo del campo.

Varrón lo aborda desde una doble perspectiva, por eso recurre a dos hombres bien preparados, Escrofa y Estolón. El primero tratará sobre los fundamentos (algo tan querido para un racionalista como Varrón) y los aprovechamientos, y el segundo sobre la secuencia de acontecimientos que se han de seguir en el cultivo desde la siembra hasta el uso del producto. La exposición de Escrofa constituiría la asignatura de *Fitotecnia general* y la de Estolón en

Cultivos extensivos herbáceos y leñosos con una breve incursión en las industrias agrarias, si bien se echan en falta los cultivos hortícolas salvo, sucintamente, algunos árboles frutales. Varrón monta así su explicación utilizando dos ejes: los principios y las técnicas.

IIa. El cultivo del campo: *lo que hay que saber. Discurso de Escrofa* (1.3-1.37.3).

Tras un breve preámbulo programático ("no sólo es arte, sino también un arte indispensable y grande; y es ciencia de qué es lo que debe sembrarse y hacerse en un campo y qué tierra produce continuamente el mayor beneficio") que contiene los fundamentos teóricos y las ventajas de un conocimiento que hoy diríamos "científico" (1.3-1.4), Escrofa pasa a exponer las partes de que consta la agricultura (1.5-1.37), incluyendo en la última (1.27-1.37.3) lo que hay que hacer en cada época del año, es decir, "los trabajos y los días", formato que resulta obligatorio en los tratadistas agrícolas desde que Hesíodo lo impusiera en la obra de ese título; Varrón se basa principalmente en el calendario solar (1.27-1.36), dedicándole apenas tres párrafos al lunar (1.37).

Varrón es enormemente metódico. Descarta la obra de Teofrasto por ser más útil a los filósofos (esto es, científicos) que a los interesados en cuestiones prácticas (1.5.1-2) y traza sus cuatro grandes divisiones (1.5.3), en las que, a su vez, distinguirá dos partes (1.5.4), formado así un conjunto de ocho apartados para analizar lo que debe saber toda aquel que esté interesado en el cultivo del campo. Seguramente porque Varrón escribió sus *Res rusticae* a lo largo de un largo periodo de tiempo, no siempre sigue su esquema, y a veces hace disgresiones que lo apartan del cartesianismo intentado. Pero, en general, es meticuloso y disciplinado.

La primera división trata las características del suelo en relación con los cultivos, es decir, del conocimiento de la finca (1.6-1.16). En su primera subdivisión (1.6.2-1.15), lo que pertenece al terreno agrícola, analiza el suelo y sus constituyentes (relieve, naturaleza, dimensiones, etc.; no podía pensarse en otro tipo de análisis por supuesto); contiene un largo inciso sobre la vid (1.8), posible consecuencia, de nuevo, de un largo periodo de escritura o bien de no haber sabido colocar en otro lugar un tema tan importante para el agricultor romano. Una primera inconsecuencia de Varrón es que, aunque en su programa (1.5.4) había dicho que la segunda subdivisión concernía a casas y establos, en el desarrollo lo incluye en la primera (1.14-1.15), dejando en la segunda lo que está fuera de la finca pero le concierne, como las vías de comunicación, la seguridad en la región, etc. (1.16).

La segunda división (1.17-1.22) versa sobre los materiales que se necesitan y deben tenerse para el cultivo de la finca; sus dos partes tratan respectivamente de los hombres con los que se cultiva y del instrumental restante. Es interesante la clasificación (que debe ser, lógicamente, reflejo del pensamiento de su sociedad) que Varrón hace de los "materiales" necesarios: en 17.1 nos dice que son hombres e instrumentos, y, entre estos, distingue los "vocales", esto es, los esclavos (1.17.2-1.18) y los "semivocales", en los que se cuentan los animales de la explotación (1.19-1.21); el resto (1.22) es el equipamiento "mudo": los vehículos. La consideración del esclavo en Roma siempre fue miserable, a pesar de las notables excepciones conocidas, y Varrón no hace más que continuar con la tradición. Ya Catón había escrito, entre otras cosas "que [el dueño] venda en subasta: el aceite…, el vino… los bueyes viejos… el carro viejo, las herramientas viejas, el esclavo viejo, el esclavo enfermo…"

Las operaciones que deben realizarse para cultivar la finca (1.23.1-1.26) constituyen la tercera división programática trazada en 1.5.3-4, subdividida en función de las operaciones: qué hay que sembrar y con qué finalidad (1.23) y qué y en qué lugar conviene sembrar cada cosa (aunque era en principio dónde y qué trabajos hay que realizar) (1.24-26); es en esta parte donde Varrón habla de algunos cultivos herbáceos, del olivo, de nuevo sobre la vid, y de otras plantas entonces importantes en la finca autárquica como la caña y el sauce, esenciales para construcción, cercados, forraje para ganado, fabricación de cestos, etc.

Finalmente, Escrofa trata en la cuarta gran división (1.27.1-1.37) del momento conveniente para realizar las operaciones de cultivo, esto es, del calendario agrícola. El solar es al que dedica casi todo el discurso (1.27.1-1.36), dejándole al lunar tres cortos párrafos (1.37.1-3), mencionando, sin mucha convicción, algunas creencias relativas a la influencia de la Luna. Fiel a su racionalismo, Varrón considera cuatro grandes intervalos (1.27.2-1.28.1), cada uno subdividido (cómo no…) en dos, de modo que el año queda dividido en ocho periodos de tiempo (1.28.2). Es interesante notar que las fechas que marcan los ocho periodos no se corresponden, en general, con las que hoy consideramos, y que tampoco le resultan al romano tan interesantes las marcas astronómicas de comienzo y fin de las estaciones. Los ocho periodos son:

1. Desde el favonio (viento del oeste que aparecía a principios de febrero y marcaba el comienzo de la primavera) al equinoccio de primavera;
2. Hasta la aparición de las Pléyades (primeros de mayo; marcaba el comienzo del verano);
3. Hasta el solsticio de verano;
4. Hasta el comienzo de la canícula (primeros de agosto);
5. Hasta el equinoccio de otoño;
6. Hasta el ocaso de las Pléyades (segunda semana de noviembre);
7. Hasta el solsticio de invierno,
8. y de ahí al favonio.

Aunque Varrón trata de hacer intervalos regulares de unos 40-50 días, no lo consigue plenamente y los hay de un mes y de más de dos (véase nota en 1.28.2).

Una vez establecidas las coordenadas, Escrofa, es decir, Varrón, expone lo que hay que hacer en cada tiempo. El resto de tratadistas, tanto anteriores como posteriores a Varrón, empezando en Hesíodo, se basaron en el calendario solar usual, es decir, en la división por meses. Nuestro autor es absolutamente original en su tratamiento, más cercano a la realidad agrícola sin llegar tampoco a satisfacerla. Todos los calendarios, por lo demás, adolecen de una falta común: son apropiados para un lugar determinado, por extenso que sea, pero no para el resto del mundo. Pero en época de Varrón, el mundo era Roma.

IIb. El cultivo del campo: *lo que hay que hacer. Discurso de Estolón* (1.37.4-1.69.1).

Sin interrupción alguna, Estolón, también especialista de renombre, toma la palabra, justificándose porque "Hay otra división del tiempo en seis partes relacionada de algún modo juntamente con el sol y con la luna", si bien en su discurso, que ocupa hasta el fin del Libro I salvo un epílogo apresurado que le da fin (1.69.2-3), no se basa en absoluto en división alguna del tiempo sino que estructura la actividad agrícola en seis fases:

1. preparar, abonar (estercolar) (1.37.4-1.38.1-3)
2. sembrar (1.39.1–1.44.3)
3. cultivar (1.44.4–1.48)
4. recoger (1.49.1-1.55.7)
5. conservar (1.56-1.61)
6. usar (1.62-1.69.1)

La influencia de Teofrasto es evidente, aunque Varrón no haga más que un resumen del magnífico análisis que el filósofo griego hace de las clases de "semilla", concepto que incluía, entre los antiguos, injertos y estaquillas para la propagación vegetativa.

En la economía rural antigua, obligatoriamente autárquica, no podía faltar un apartado para la conserva de lo cosechado, incluyendo, como todos los autores antiguos, al alpechín como producto agrícola, al que se le daban las más insólitas aplicaciones. Era la única industria doméstica posible. Varrón es escueto y en unos breves párrafos (1.56-1.61) liquida el asunto, lo que contrasta con el detalle que manifiesta en otros capítulos de la obra.

Quizá tenía prisa en acabar o quizá no le dio tiempo de repasar lo que podía no ser más que un borrador. En todo caso, como buen agricultor que piensa que el destino de toda producción es el beneficio económico, no se olvida de mencionar, siquiera muy brevemente, la importancia de la venta, su sexta fase (1.62-1.69.1), y el momento adecuado para hacerla. Sobre la brevedad del tratamiento cabe hacer la misma consideración que la hecha sobre la conserva.

FINAL

Un final breve pero innecesariamente dramático (1.69.2-3) pone el punto final a la conversación y al Libro I.

LIBRO I. ÍNDICE TEMÁTICO

1-1. **INTRODUCCIÓN** 51

1.1.1-11. Dedicatoria y justificación de la obra. Dioses a los que se encomienda y autores que recomienda. 51

1.2.1-2. Puesta en situación. Llegan los primeros personajes, Varrón incluido. 53

1.2.3-7. Si hay algo más fértil que Italia. Los tertulianos se extienden en datos. Razones por las que se cultiva: beneficio o placer. 54

1.2.9-11. Llegada de los otros dos, Estolón y Escrofa. 56

1.2.12-16. Discusión sobre la relación entre agricultura y ganadería: si son o no una misma cosa. 58

1.2.24-28. Crítica de materias que algunos introducen en obras de agricultura y no lo son. 61

1.3-1.37.3. **DISCURSO DE ESCROFA. ANÁLISIS DE LA AGRICULTURA** 63

1.3-1.4. Fundamentos y aprovechamientos 63

1.5. Divisiones de la agricultura 65

1.5.3-4. Las cuatro partes principales de la agricultura y las subdivisiones de cada una de ellas. 65

1.6-1.16. **Primera división. Conocimiento de la finca, el suelo y sus constituyentes**. 66

1.6.2-1.15. ***Primera subdivisión: la finca***. 66

1.6.2-1.7.4. *El relieve*. 66

1.7.5-1.7.10. *La naturaleza de la tierra*. 68

1.8. *Inciso sobre la vid*. 70

1.10. *Las medidas* 74

1.11.1-1.13.7. *Dimensiones y distribución*. 75

1.14.1-1.15. *Los cercados*. 78

1.16 ***Segunda subdivisión: lo que está fuera de la finca***. 80

1.17-1.22 **Segunda división. Personal y equipamiento.**. 82

1.17.1-1.21. ***Primera subdivisión: hombres e instrumentos***. 82

1.17.2-1.18. *Instrumentos "vocales" (los esclavos)*. 82

1.19-1.21. *Equipamiento "semivocal" (los animales)*. 85

1.19.1-2. Generalidades. 85

1.20.1-5. Bueyes, mulos, asnos y otros. 86

1.21. Perros.. 86

1.22. ***Segunda subdivisión: equipamiento "mudo" (herramientas, etc.)*** 87

1.23-1.26. **Tercera división. Qué hay que sembrar y dónde**. 89

1.23. ***Primera subdivisión: qué hay que sembrar y con qué finalidad.***. 89

1.24-1.26. ***Segunda subdivisión: qué y en qué lugar conviene sembrar.*** 91

1.24. *Herbáceas, olivo, caña y sauceda*. 91

1.25-26. *La viña*. 93

1.27-1.37.3. **Cuarta división. El calendario agrícola**. 94

1.27.1-1.36.***Primera subdivisión: el calendario solar.*** 95

1.27.2-3-1.28.2. *Distribución del año en ocho intervalos*. 95

1.28.2-1.36. *Lo que hay que hacer en cada uno de los ocho intervalos*.. 96

1.37.1-3. ***Segunda subdivisión: el calendario lunar: influencia de las fases lunares.*** 101

1.37.4-1.69.1. **DISCURSO DE ESTOLÓN** 102

1.37.4. Las seis fases del cultivo del campo: preparar y abonar, sembrar, cultivar, recoger, conservar y consumir o vender. 103

1.37.4-1.38.1-3. **Primera fase**: preparación, el estiércol.. 103

1.39.1-1.44.3. **Segunda fase**: la siembra y las semillas. 104

1.39.3. Las cuatro clases de semilla. 104

1.40.1-2. Primera clase: simiente en sentido estricto.. 104

1.40.3. Segunda clase: plantones enraizados. 106

1.40.4. Tercera clase: la estaca para plantación. 106

1.40.5-1.41.3. Cuarta clase: el injerto. 107

1.41.4-6. Conveniencia de plantones en lugar de simiente en algunas especies. . . . 108
1.42-1.44.3. Cantidades necesarias de semilla. . . . 109

1.44.4–1.48. **Tercera fase**: el cultivo, crecimiento y abonado. . . . 111

1.49.1-1.55.7. **Cuarta fase**: la cosecha. . . . 113
1.50-1.53. La siega. . . . 114
1.54. La vendimia. . . . 116
1.55. La cosecha de aceituna. . . . 117

1.56-1.61. **Quinta fase**: la conserva. . . . 119
1.56-1.57. De granos. . . . 119
1.58. De la uva. . . . 120
1.59.1-2. Los fruteros. . . . 121
1.59.3. Conserva de frutas diversas. . . . 122
1.60-1-61: De aceituna y alpechín. . . . 122

1.62-1.69.2. **Sexta fase**: consumo y venta del producto. . . . 123
1.63. De trigo. . . . 123
1.64. De alpechín. . . . 124
1.65. De mosto para vino. . . . 124
1.66. De aceitunas. . . . 125
1.67. De nuez, higo y dátil. . . . 125
1.68. De las cosas que se cuelgan (uvas, serbas). . . . 125
1.69.1. El trigo duro y semillas para siembra. . . . 126

1.69.2-3. **FINAL DE LA CONVERSACIÓN Y DEL LIBRO I.** . . . 126

Libro I

1. 1. Preámbulo.

1. Si hubiese encontrado tiempo para el ocio, Fundania[1], te hubiera escrito más inspiradamente lo que ahora expondré como pueda pensando que hay que apresurarse porque, como se dice, si el hombre es una burbuja[2], mucho más lo es el anciano. Mi octogésimo año me recomienda, pues, hacer el equipaje antes de dejar esta vida.

2. Por lo que, ya que compraste una finca que quieres hacer rentable cultivándola bien, y me pides que yo mismo la atienda, lo intentaré; y no sólo te aconsejaré yo mismo, mientras viva, lo que sea conveniente hacer, sino también después de mi muerte.

3. Y no sufriré que la Sibila cantara cosas provechosas para los hombres no sólo cuando vivía sino también una vez muerta[3], y ello asimismo incluso para hombres que desconocía por completo (tantos años después, solemos volver a sus libros para consultas oficiales cuando deseamos saber qué debemos hacer en relación con algún portento), y que yo no haga, ni siquiera mientras vivo, lo que aproveche a mis íntimos.

4. Por lo cual escribiré para ti tres libros de referencia a los que puedas volver si, de cualquier cosa, quieres saber qué conviene hacer para cultivar y de qué manera. Y porque, como se dice, los dioses ayudan a los que trabajan, los invocaré antes de nada,

---

1 Véanse los personajes en la Introducción al Libro I.

2 Indicando impermanencia.

3 Por medio de los *libros sibilinos*, recopilación de sentencias y oráculos de la Sibila de Cumas, sacerdotisa de Apolo que, desde los tiempos de Tarquino el Viejo (de quien se dice que se los compró a la Sibila), se conservaron en el templo de Júpiter Capitolino hasta el incendio del año 83 aC, se recompusieron más tarde en el Capitolio para ser finalmente transferidos de nuevo al templo de Júpiter. Se consultaban oficialmente por un Colegio especial de sacerdotes compuesto en un principio por dos, luego por diez y finalmente por quince. Eran frases de sentido oscuro y difícil interpretación, de ahí el significado, entonces y ahora, de *sibilino.*

pero no, como Homero y Ennio, a las Musas sino al Colegio de los Doce Dioses[4]; y tampoco a los urbanos, de los cuales se levantan estatuas doradas en el foro, seis masculinas y otras tantas femeninas, sino a aquellos doce dioses que son sobre todo los que guían a los labradores.

5. En primer lugar, a Júpiter y a Telus, de los que dependen en el cielo y en la tierra todos los frutos de la agricultura; por eso, porque se dice que son los magnos padres, a Júpiter se lo llama 'Padre' y Telus 'Madre Tierra'. En segundo lugar al Sol y a la Luna, cuyos tiempos se observan cuando se siembran y cosechan los cultivos[5]. En tercer lugar, a Ceres y a Líber, porque sus frutos son los más necesarios para la subsistencia, pues gracias a ellos vienen de la finca el alimento y la bebida.

6. En cuarto lugar, a Robigo y a Flora que, siendo propicios, la roya no daña ni cereales ni árboles, ni florecen a destiempo. Por eso se instituyeron públicamente las fiestas *Rubigalia* para Robigo y los juegos *Floralia* para Flora. Asimismo venero a Minerva y a Venus, de las cuales la una se ocupa del olivar, la otra de los huertos; en su nombre se instituyeron las *Vinalia* rústicas. Y también ruego a Linfa y al Buen Suceso, porque sin agua toda agricultura es árida y mísera, y sin éxito y buen suceso hay frustración, no cultivo.

7. Así pues, habiendo invocado a estos dioses, referiré las conversaciones que tuvimos poco ha sobre el cultivo del campo, en las cuales podrás ver lo que te convenga hacer. Para las cosas que busques y no estén en ellas, indicaré en qué escritores, tanto griegos como nuestros[6], se encuentran. Los que escribieron en distintos lugares en griego, unos de una materia, otros de otra, son más de cincuenta.

8. Estos son los que puedes tener como consejeros cuando quieras consultar algo[7]: Hierón de Sicilia y Atalo Filométor; de los filósofos, Demócrito el físico[8], Jenofonte el

---

4 Para los dioses y festivales que aparecen en el texto, véase el Anejo 5.

5 Porque determinan los calendarios solar y lunar que rigen la vida agrícola. Varrón los trata extensamente en 1.27-1.36 (el solar) y 1.37.1-3 (el lunar).

6 Sin embargo, Varrón sólo mencionará a continuación autores griegos, olvidándose totalmente de "los nuestros", cosa que no hicieron más tarde ni Columela ni Plinio. Véase Introducción a las RR, 4.2.

7 La lista que sigue, que está organizada de forma muy sistemática, tiene de todo: dos reyes, cinco filósofos, autores varios y dos poetas. El último, que hace el número 51, es el famoso Magón de Cartago. Obsérvese que ni reyes, ni filósofos ni poetas (y aún no había nacido Virgilio) desdeñaban escribir sobre agricultura. De la mayoría de ellos no queda sino el nombre, conocido por citas de Varrón, Columela y Plinio, de algunos tan sólo fragmentos, y una tercera parte al menos son desconocidos. La relación, que se le atribuye a Casio Dionisio, también debió ser conocida por Columela, pues la relación de autores griegos de éste (Col. 1.1.7-11) presenta algunas diferencias con la de Varrón y está compuesta en distinto orden. En todo caso, Varrón sólo hará uso, en su texto, de una media docena: Aristóteles, Teofrasto, Menécrates de Éfeso, Casio Dionisio de Útica y Diófanes de Bitinia.. No nos debe extrañar ese afán de incluir una tan larga lista de nombres. Los escritos científicos actuales también ofrecen sobreabundantes citas de autores, muchas de ellas inútiles, en un afán por mostrar que se ha revisado el asunto exhaustivamente.

8 Físico se refería también a naturalista y médico.

socrático, los peripatéticos Aristóteles y Teofrasto[9], Arquitas el pitagórico; asimismo, el ateniense Anfíloco, Anaxipolis de Tasos, Apolodoro de Lemnos, Aristófanes de Malos, Antígono el Cimeo, Agatocles de Quíos, Apolonio de Pérgamo, Aristandro de Atenas, Baco el Milesio, Bion el Solio, Queresteo y Quereas de Atenas, Diodoro de Priene, Dion de Colofón, Diófanes de Nicea[10], Epigenes de Rodas, Evagón de Tasos, los dos Eufronios, uno ateniense, el otro de Anfípolis, Hegesias de Maronea, los dos Menandros, uno de Priene, el otro de Heraclea, Nicesio de Maronea, Pitión de Rodas.

9. Entre los restantes, de los que no supe cual fuera su patria, están Androcio, Escrión, Aristomenes, Atenágoras, Crates, Dadis, Dionisio, Eufitón, Euforio, Eubulo, Lisímaco, Mnaseas, Menéstrato, Plentifanes, Persis, Teófilo. Estos que mencioné escribieron en prosa; algunos también trataron las mismas materias en verso, como Hesíodo de Ascra y Menécrates de Éfeso.

10. A éstos sobrepasó en prestigio Magón el Cartaginés, quien, en lengua púnica, reunió en 28 libros materias dispersas, que Casio Dionisio de Útica tradujo en 20 libros y dedicó, en lengua griega, al pretor Sextilio; en esos volúmenes añadió no poco de esos libros griegos que he mencionado, eliminando de Magón el equivalente de 8 libros. Diófanes en Bitinia, los redujo provechosamente a 6 libros que dedicó al rey Deyotaro.

11. Por lo cual, intento exponer aún más brevemente la misma materia en tres Libros, uno sobre el cultivo del campo, el segundo sobre la ganadería, el tercero sobre los animales de granja, omitiendo en este Libro las materias que creo que no pertenecen al cultivo del campo. Por ello, antes de nada mostraré lo que conviene que se separe de él, y a continuación hablaré de estas materias siguiendo divisiones naturales. Ellas tendrán tres fuentes: las que yo mismo advertí al cultivar mis fincas, las que leí y las que les oí a los expertos[11].

1.2. Agricultura y Ganadería[12].

1. Yo había ido durante las fiestas de las Sementivas al templo de Telus invitado por el *editumus*, como nuestros padres nos enseñaron a llamarlo, o por el *edituo*, como nos

---

9 Aristóteles escribió poco de agricultura y sí mucho de animales, entre ellos los domésticos. Era zoólogo y no botánico o agrónomo, al contrario que su discípulo Teofrasto, a quien se le deben dos obras espléndidas sobre plantas y, en ellas, magníficas y abundantes páginas sobre agricultura.

10 También conocido como Diófanes de Bitinia; así lo menciona Varrón poco más adelante (#10).

11 Estudio, autoridades y experimentación. El espíritu sistemático de Varrón es manifiesto desde el principio.

12 Los elogios a la agricultura (incluyendo la ganadería, aunque dentro de este parágrafo Varrón discuta más adelante si son la misma o distinta materia) son de precepto en todos los textos antiguos. Recuérdese Catón (pref., 2): "Y al buen varón que alababan, así lo alababan: buen labrador y buen agricultor. Se pensaba que era extraordinariamente alabado quien así era alabado."

han corregido los puristas modernos[13]. Allí encontré a Cayo Fundanio[14], mi suegro, al caballero Cayo Agrio, de la escuela socrática, y al recaudador de impuestos Publio Agrasio que miraban un mapa de Italia en la pared. "¿Qué hacéis aquí?", dije, "¿acaso las fiestas Sementivas atrajeron aquí a los ociosos como solían hacer con nuestros padres y abuelos?".

2. "Creo que nosotros", dijo Agrio, "por la misma razón que tu, la invitación del sacristán. Y si así es, como dices con la cabeza, conviene que te quedes con nosotros mientras él vuelve, pues lo llamó el edil bajo cuyo cuidado está este templo; todavía no ha vuelto y dejó a alguien para pedirnos que lo esperáramos." "Siendo así, ¿queréis que, entretanto, mientras viene, nos sirvamos del viejo proverbio que dice *el romano vence estando sentado*[15]?". "Estupendo", dijo Agrio, y pensando al mismo tiempo que se dice que, en un viaje, la puerta está lejísimos[16], se dirigió hacia un banco seguido por nosotros.

3. Una vez sentados, dijo Agrasio: "Vosotros, que visitasteis muchas tierras, ¿cuál de ellas visteis más cultivada que Italia?" "Yo en verdad", respondió Agrio, "creo que no hay ninguna que esté tan totalmente cultivada. En primer lugar, considerando que el orbe terrestre ha sido dividido por Eratóstenes en dos partes de forma básicamente natural, una orientada al sur y otra hacia el norte[17],

4. Y sin duda porque la parte septentrional es más saludable que la meridional, y siendo las regiones más saludables las más fértiles, y allí está Italia, hay que decir que Italia ha sido más apropiada para el cultivo que Asia[18], en primer lugar porque está en

---

13 Ambos términos son lo mismo: guardián de un templo, sacristán diríamos nosotros. Más abajo, en 1.2.11, nos dirá su nombre: Lucio Fundilio. La palabra debió motivar doctas discusiones sobre si era latina o no, lo que se refleja en la defensa de su latinidad por Aulo Gelio (*Noches áticas*, 12.10), citando, precisamente, la autoridad de Varrón que, en el Libro II de su *De lingua latina*, había optado, efectivamente, por *aeditumus* y no por *aeditum*, que ya dos siglos antes de Aulo Gelio se estaba imponiendo "por los modernos".

14 Los nombres derivan todos de *fundus*, finca, y *ager*, campo, como broma, pero son todos auténticos nombres romanos. Lo mismo hará Varrón en los libros restantes con otras raíces, siempre relacionadas con la materia que trata, en este caso, el campo. En este primer Libro, fueron personajes reales Fundanio, Escrofa y Estolón.

15 "¿Acaso dudas que estando sentados no los hemos de vencer?" Fabio Maximo a Paulo según cuenta Tito Livio Se refería a su táctica contra Aníbal durante la segunda guerra púnica de no presentar batalla sino seguirlo de cerca dificultándole los movimientos. De ahí que se le diera el sobrenombre de *Cunctator*, de *cunctor*¸ ganar tiempo.

16 Esto es, la puerta de salida, figuradamente el principio del viaje o bien la decisión de hacerlo; el sentido es "no perdamos tiempo".

17 Eratóstenes (276-196 adC), el famoso geógrafo y astrónomo director de la Biblioteca de Alejandría bajo Ptolomeo III , separó los dos hemisferios por el paralelo de Dicearco (36ºN) que pasa por los estrechos de Gibraltar y Sicilia, Rodas y el Tauro.

18 El argumento no tiene lógica, pues hay parte de Asia por encima del paralelo de Dicearco, en particular el Asia conocida por los romanos. Varrón pasa de la comparación norte-sur a la de continentes (se reconocían tres, Europa, Asia y África, pero parte de esta última se incluía frecuentemente en Asia). Asia era para los romanos Asia Menor y poco más. El elogio que se hace de Italia, que detalla más adelante (#6-7) Fundanio, es similar al que los autores hispánicos han hecho siempre de España en cuanto a fertilidad, muy equivocadamente como, por su parte, los romanos de esta tertulia respecto de Italia. Ha sido algo común en todos los pueblos: nada como lo propio.

Europa, y luego porque nuestra zona es más templada que la continental. Pues en el interior los inviernos son casi sempiternos, y no hay que admirarse, porque esas regiones están entre el círculo septentrional y el polo, donde no se ve el sol durante seis meses seguidos[19]. Por eso se dice que en el océano de esa región ni siquiera se puede navegar porque el mar está helado".

5. Fundanio: "¡He ahí un lugar donde tú piensas que algo puede nacer o, si nace, cultivarse! Pues es verdad aquello de Pacuvio[20]: si el día o la noche son continuos, con el vapor flamígero o con la helada mueren todos los frutos de la tierra. Aquí incluso, donde la noche y el día van y vienen con justa medida, yo no puedo vivir en un día de verano si no parto el mediodía con mi siesta.

6. Allí, en una noche o en un día de seis meses, ¿cómo puede sembrarse, o crecer o cosecharse algo? Y al contrario, ¿qué hay de necesario para nuestras necesidades que en Italia no sólo no nazca sino que incluso no se haga excelente? ¿Qué escanda[21] compararé con la de Campania? ¿Qué trigo con el de Apulia? ¿Qué vino con el de Falerno? ¿Qué aceite con el de Venafro? ¿No está plantada Italia con árboles, tal que toda parece un huerto?

7. ¿Acaso Frigia, a la que Homero llama "vestida de vid[22]", está más enteramente cubierta con vides que esta tierra? ¿O con trigo Argos, al que el mismo poeta llama "rico en granos"[23]? ¿En qué tierra una yugada produce diez y quince odres de vino como en algunas regiones de Italia? ¿Acaso no lo escribió así Marco Catón en el libro de los Orígenes[24]?: 'se llama *campo galo-romano* el que se repartió por colono más acá de

---

19 Piensa Agrio que Italia está en el borde sur de Europa, siendo "el interior" a que se refiere no el de Italia sino la Europa continental y nórdica, que comenzaba para ellos tras los Alpes. La duración de la noche ártica había motivado no pocas discusiones en la antigüedad. Aristóteles y Polibio situaban el círculo ártico a la altura de Escocia y Dinamarca, pero César, con conocimiento casi directo de esa región, redujo esa "noche" a treinta días (*De Bello Gallico*, 5.13.3-4). La atracción por la descripción de la misteriosa Thule hipotéticamente descubierta por Pytheas hacia el 330 aC era muy poderosa, pero de hecho, Heródoto (4.25), bastante antes, hablaba de que, más allá del país de los escitas, había hombres que dormían la mitad del año.

20 Poeta del que se cita un verso: "la sequía quemó el fruto de la tierra con vapor flamígero".

21 Hay cierta confusión para los términos latines referentes al trigo. Generalmente se traduce *far* (a veces, como en Varrón *far adoreum*) por trigo duro (semolero) y *Triticum* por trigo en general pero también por trigo duro. El Oxford Dict. da *far* como 'trigo duro vestido' (*Triticum dicoccoides*), es decir, una escanda (nombre antiguo del trigo duro) primitiva, pero mantiene la doble opción sobre *triticum* (duro y harinero). Para White, *Roman farming*, *far* es trigo duro y *triticum* el harinero, pero sin dar explicaciones. *Far* es una raíz antigua (se encuentra en el escandinavo primitivo *barr* ('cereal', de ahí el inglés *barley*) y en el anglosajón *bere* ('cebada'); *triticum* deriva de *terere*, 'trillar'. En la presente traducción he optado por traducir *far* por 'escanda' como forma primitiva de trigo duro o semolero (no la escanda menor, *T. monococcum*) y *Triticum* como 'trigo' en general salvo si es posible deducir por su uso si es duro o harinero.

22 "*ampeloessan"*, Iliada 3:184, en griego en el original.

23 "*polýpyron*": "de muchos granos" o "rico en granos". Iliada, 14:372, en griego en el original.

24 Sólo se conocen fragmentos de esta obra de Catón.

Ariminum y más allá del campo Piceno[25]. En esa región, en algunos lugares, en cada yugada se producen diez odres de vino'. ¿No es lo mismo en la región de Faventia[26], en el que las vides se llaman tricentenarias porque dan 300 ánforas por yugada?". Al mismo tiempo me mira y dice "Ciertamente, Libo Marcio, capataz de tus obreros, decía que en su finca de Faventia sus vides producían dicha cantidad[27].

8. Dos cosas, principalmente, parecen haber considerado los itálicos al cultivar: si pueden los rendimientos compensar el gasto y el trabajo, y si el lugar es o no es salubre. Si una de esas dos desaparece y a pesar de todo alguien quiere cultivar, ha perdido el juicio y hay que ponerlo a cargo de sus agnados y de sus parientes[28]. Pues nadie sano debe querer gastar y dilapidar en el cultivo si ve que no puede resarcirse ni, si puede conseguir beneficios, si ve que ellos han de ser tales que se destruyan por la insalubridad.

9. Pero creo que están presentes quienes pueden mostrar estas cosas mucho mejor, pues veo venir a Cayo Licinio Estolón y a Cneo Tremelio Escrofa[29]: los antepasados de Estolón

---

25 Ocurrió ese reparto en 232 aC, 50 años más tarde de la victoria romana sobre los galos senones que habitaban la costa del Adriático. Ariminum se había fundado como colonia en el 258. No se confunda el aquí mencionado "campo Piceno" (*agrum Picentium*), que marcaba el límite sur del "campo galo-romano", situado como se ha dicho al norte de la costa Adriática, con el *ager Picentinus*, el muy nombrado por los escritores romanos "campo (o región) de Picentia, cercana a Salerno, al sur de Nápoles.

26 En Emilia, Galia Cisalpina. 300 ánforas (15 odres) por yugada equivalen a 300 hl/ha. Para las medidas romanas, véase Anejo 4.

27 En *Roman farm… e*l anónimo *agricultor de Virginia* nos informa que, en su tiempo (publica en 1913), un rendimiento como el indicado, esto es, aproximadamente 300 hl/ha, era equivalente al de la región francesa de más alta producción. Pero téngase en cuenta que la cifra romana era, según los contertulios, digna de mención, y que en Francia, a principios del XX, era la de "despegue" hacia una viticultura moderna.

28 *Adgnatos et gentiles*: literalmente los parientes de la línea paterna y los pertenecientes a su *gens*, familia en sentido extenso, parientes.

29 De nuevo nombres romanos auténticos pero elegidos por el tema: *stolo* es "estolón" y *scrofa* "cerda"; Escrofa volverá a aparecer como contertulio en el Libro II que trata de la ganadería. Estos dos personajes existieron en la realidad.

presentaron la ley sobre la extensión de una finca (pues es de un Estolón[30] la ley que le prohíbe tener a un ciudadano romano más de 500 yugadas) y que a causa del buen hacer en el cultivo confirmó el sobrenombre de Estolón, porque no se podía encontrar en su finca ningún estolón, ya que desenterraba en los ruedos de los árboles todo lo que en el suelo salía de las raíces, a lo que llamaban estolones. De su familia fue Cayo Licinio que, siendo tribuno de la plebe 345 años después de la expulsión de los reyes[31], fue el primero que llevó al pueblo desde el *comitium* a las siete yugadas del Foro para votar las leyes[32].

10. Al otro que veo venir para acá es a tu colega, Cneo Tremelio Escrofa[33], que fue uno de los veinte comisionados para parcelar los campos de la Campania, varón cultivado en todas las virtudes, que se tiene por el romano que mejor conoce el cultivo del campo". "¿Acaso no es verdad?", dije yo, "pues sus fincas, por cómo están cultivadas, son para muchos un espectáculo más placentero que los regios edificios de otros, ya que vienen a ver sus villas, no para ver *pinacotecas* como en casa de Lúculo sino *oporotecas*[34]. De su huerto", añado, "la parte alta de la Vía Sacra, donde se venden frutas a precio de oro, es una imagen[35]".

11. Entretanto, llegan ellos y dice Estolón: "¿Acaso llegamos con la cena acabada?, pues no vemos a Lucio Fundilio que nos invitó". "No te preocupes", dice Agrio, "pues de ningún modo se quitó el huevo que en los juegos circenses señala la última vuelta de las cuadrigas[36], sino que ni siquiera vimos el huevo que en la pompa de la cena suele ser lo primero[37].

---

30 La ley Licinia *de modo agrorum*, de 367 aC. Columela se refiere a ella en 1.3.11.

31 O sea, en el 145 aC. Son las leyes que marcan el acceso de la plebe a la más alta magistratura, el consulado, las famosas leyes *licinia-sextias*.

32 La frase se ha prestado a varias interpretaciones, pero esta es la traducción más literal. La superficie de 7 yugadas se concedió a cada ciudadano tras la expulsión de los reyes (Columela, 1.3.10), y era la extensión tradicional de una finca, por lo que la expresión "a las siete yugadas del Foro" equivale a decir "al terreno del Foro". Fuera tal asignación de siete yugadas por ciudadano anterior o no a las fechas que cita Varrón, Cayo Licinio parece que fue el primero en llevar al pueblo desde el *comitium*, donde se reunían los patricios, al Foro; la reforma tuvo su importancia, pues el *comitium* era estrecho y, para discutir y votar las leyes, las tribus debían entrar una a una; en el Foro, en cambio, podían estar todas a la vez: era, en verdad, "el pueblo", aunque tampoco era un gran espacio: aproximadamente 1.75 ha.

33 Para Escrofa, véase Introducción a las RR.

34 Dos términos griegos en vías de introducirse en la alta sociedad romana: *pinacoteca*, como ahora, "colección de pinturas"; *oporoteca*, literalmente "colección de frutales". Lucio Licinio Lúculo fue un personaje famoso en muchos sentidos. Como militar, venció a Mitrítades; tras su caída en desgracia, se refugió en sus varias posesiones que tuvieron fama de suntuosas. Se le atribuye la introducción en Italia de la cereza.

35 Se vendían allí toda clase de artículos de lujo, incluyendo flores y frutas de todo origen. La "imagen" es, pues, de multitud de productos lujosos y exóticos.

36 En realidad eran siete bolas de madera que se iban quitando al finalizar cada vuelta en las carreras; la última bola, lógicamente, señalaba la última vuelta.

37 El huevo (real en este caso) iniciaba la cena. La costumbre se convirtió en proverbio: *ab ovo usque ad mala*, desde el huevo a la manzana, esto es, desde el principio hasta el fin.

12. Así pues, hasta que veáis a este último junto con nosotros, y mientras viene el sacristán, enséñanos[38] que es lo que tiene la agricultura como elemento básico: la utilidad, el placer o ambas cosas. Pues dicen que tú eres ahora la 'vara de medir'[39] en la agricultura, habiéndolo sido Estolón en el pasado".

Agricultura y Ganadería: dos actividades distintas y complementarias.

"Antes", dice Escrofa, "hay que decidir si a la agricultura pertenece tan sólo lo que se siembra[40] o si también lo que se lleva al campo, como ovejas y rebaños de animales de labor.

13. Pues veo que quienes de agricultura escribieron tanto en púnico como en griego y en latín divagaron más de lo que hubiera convenido". "Creo", dijo Estolón, "que, verdaderamente, no hay que imitarlos en todo y que hicieron mejor los que se limitaron a un recinto más pequeño, habiendo excluido partes que no corresponden a este asunto. Porque todo pastoreo, que se une por muchos al cultivo del campo, más parece pertenecer al pastor que al labrador.

14. Por lo cual, los que dirigen una y otra actividad se denominan con palabras que también son distintas, pues uno se llama *encargado*, el otro *mayoral*[41]. El encargado (*vilicus*) se estableció para el cultivo del campo y se le llamó así por la casa de campo (*villa*), porque por él se acarrean (*convehere*) a ella los productos y se sacan (*evehere*) cuando se venden. Por lo cual la gente de campo incluso en nuestro tiempo también llama *veha*[42] al camino (*via*) a causa del transporte (*vecturae*), y *vella*, no *villa*, al lugar adónde y de dónde transportan. Del mismo modo se dice que quienes viven del transporte (*vecturis*) hacen *velatura*".

---

38 Agrio le ha contestado a Estolón, pero ahora se dirige a Escrofa como se deduce de la última frase del párrafo y porque es Escrofa quien toma la palabra acto seguido.

39 *Rudis*: era un palo de entrenamiento para gladiadores y soldados y, también, la vara que se le entregaba a un gladiador distinguido cuando se retiraba. Por el contenido de todo este libro, se verá que Escrofa estaba bien activo dirigiendo sus fincas y que, en conocimientos, era el referente en agricultura. He traducido, por ello, por 'vara de medir'.

40 Puede verse que Escrofa entra de lleno en materia sin hacerse rogar. *Serere* significa tanto sembrar como plantar. Hoy diferenciamos ambas actividades: se siembran semillas, se plantan árboles. Pero sigue la dualidad: en cultivos tales como la patata se habla de "semillas", pero estas son, en realidad, yemas vegetativas o esquejes, es decir, se opera como en el caso de plantar árboles. Para los antiguos no existía la dualidad: la operación consistía en utilizar un propágulo para la reproducción, sin diferenciar si su origen era sexual o asexual.

41 Respectivamente *vilicus* y *magister pecoris*. He empleado en esta traducción dos términos plenamente en uso en el campo español. *Vilicus* se emplea por los autores latinos como administrador, regidor, etc.; *magister*, aparte de maestro, significa maestre (*magister equitum*, el maestre de caballería adjunto al dictador), director, capitán (*magister navis*, piloto). Varrón comienza aquí las explicaciones etimológicas que tanto le gustan, de ahí que se incluyan las palabras latinas en el texto que sigue.

42 Varrón utiliza para sus sinonimias semejanzas aparentes entre *vilicus*, *villa*, *via*, *vehere* (transportar), *vectura* (transporte por mar o tierra, derivado de *vehere*), *velatura* (transporte, palabra derivada de *velum*, vela de barco) Las derivaciones que siguen se basan en analogías latinas, en este caso legítimas y bien traídas. *Via* y *vehere* sí que están etimológicamente relacionados. El resto son elucubraciones.

15. “Ciertamente”, dice Fundanio, “una cosa es pastorear y otra el cultivo del campo, aunque afines, así como la flauta de la derecha es distinta de la de la izquierda y sin embargo de alguna manera están unidas, ya que, en las cadencias del canto, una de ellas toca la melodía, la otra el acompañamiento”.

16. “Incluso se te permite que añadas”, dije yo, “que la vida de los pastores es la que ‘toca la melodía’, la de los agricultores ‘el acompañamiento’ según el doctísimo Dicearco[43], que nos muestra cómo había sido la vida en Grecia desde el origen mostrándonos como había sido en tiempos remotos cuando los hombres hacían vida pastoril y no sabían ni arar la tierra ni plantar árboles ni podar; desde esos tiempos, descendiendo un escalón, adoptaron la agricultura. Por lo cual ella ‘hace el acompañamiento’ a la pastoril, porque está por debajo[44], como la flauta de la izquierda a la de la derecha en los registros”.

17. “Tu flautista”, dijo Agrio, “no sólo le quita el ganado al señor sino también el ganado que los amos dan a los siervos para que lo críen[45], e incluso eliminas las leyes agrarias en las que escribimos ‘que el agricultor no apaciente en un campo con árboles jóvenes al nacido de la cabra’[46], a la que incluso la astrología coloca en el cielo no lejos del Toro[47]”.

18. A lo cual Fundanio respondió: “Cuida, Agrio, que eso no esté dicho fuera de lugar, ya que en las leyes también estaba escrito ‘cierto ganado menor’, pues algunos animales son enemigos y veneno de los cultivos, como estas cabras que dijiste[48], ya que destruyen todos las plantas jóvenes arrancándolas, y en particular vides y olivos.

---

43 Discípulo de Aristóteles nacido en Mesina (Plutarco, vida de Teseo, 21.22), autor de varias obras que Varrón manejó con asiduidad. La flauta a la que se refiere el texto era la doble flauta, una de las cuales, la de la derecha, hacía la melodía y la otra, la de la izquierda, el acompañamiento. Sobre esta complementariedad de agricultura y ganadería volverá Varrón en 2.0.5.

44 El desarrollo de la Humanidad se presenta como una escalera descendente en la que el cultivo del campo está un escalón por debajo de la cría de animales. La imagen de la “edad de oro” es aún perceptible en tiempos modernos: recuérdese el discurso de Don Quijote a los cabreros. La inferioridad de la agricultura respecto a la ganadería es manifiesta entre los tertulianos.

45 El *peculium* era el conjunto de bienes (etimológicamente, un rebaño pequeño) cuyo uso, pero nunca la propiedad, cedía el dueño a sus hijos o a sus esclavos. Es esa la primera acepción de nuestro “peculio” (DRAE).

46 Las leyes agrarias mencionadas eran las que se aprobaban para fundar colonias con ciudadanos romanos (principalmente veteranos del ejército) en territorios conquistados. *Colonia* significa simplemente propiedad rural; fue posteriormente cuando empezaron a fundarse *colonias* en nuestro sentido actual. La prohibición que refiere Agrio indica que tal práctica era real y que había que proteger al agricultor del ganadero, luego no había tanta subordinación de aquél a éste.

47 Evidentemente, por su importancia. La Cabra y los dos Cabritos, en la constelación del Cochero. Varrón lo vuelve a decir en 2.3.7 al hablar del ganado caprino.

48 Parece que Fundanio va a ampliar la lista de animales prohibidos en campos cultivados, pero se queda en la cabra.

19. Así pues, por ello se instituyó, por razones opuestas, que se llevara una víctima de ganado caprino al altar de un dios, pero que no se sacrificara a otro, ya que por el mismo odio uno no quisiera verla y el otro quisiera verla morir[49]. Así se hizo que al Padre Líber, el descubridor de la vid, se le inmolaran machos cabríos, como si se condenaran a muerte[50] y, por el contrario, que a Minerva no se le inmolara nada de ganado caprino a causa del olivo, porque se dice que el que daña la cabra se hace estéril, pues su saliva es veneno para su fruto[51];

20. por esta misma razón no se la lleva a la acrópolis de Atenas excepto una vez para un sacrificio necesario, para que el olivo que, se dice, brotó allí por primera vez[52], no pudiera ser tocado por la cabra". "Y ningún animal", dije yo, "es apropiado para la agricultura, salvo los que puedan ayudar con su trabajo para que el campo esté mejor cultivado, como aquellos que se pueden uncir para arar".

21. "Si eso es así", dijo Agrasio, "¿cómo puede excluirse del campo el ganado, dado que los rebaños proporcionan el estiércol que sirve para tantas cosas?". "Entonces", respondió Agrio, "diríamos que las partidas de esclavos[53] pertenecen a la agricultura, si decidimos tenerlas con este propósito. Es que hay un error en ello, porque que el ganado pueda estar en el campo y aportarle un provecho no demuestra nada, pues en ese caso también habrían de asumirse otras cosas extrañas al campo, como si en la finca hay muchos tejedores y telares establecidos, y de manera semejante otros artesanos".

---

49 Toda la disquisición sobre sacrificios que sigue parece fuera de lugar. La idea parece ser que la cabra (por extensión, los animales) son enemigos de las plantas.

50 Se sobreentiende "por el daño hecho a la vid". El sacrificio debía ocurrir, verosímilmente, en las *Liberalia*, pero no hay más prueba que lo que dice aquí Varrón. Se sacrificaban cabras en Roma en los Juegos Apolinares. Pero el sacrificio que ha trascendido ha sido el que se hacía en Atenas en las Dionisiacas menores por nacer de ellas la tragedia, en las que la cabra (*trágos*) se asimilaba a Dionisos, dios, por cierto, descubridor y propagador del vino. Varrón asimila claramente el romano Líber al griego Dionisos. La mitología romana ya se encontraba en estado avanzado de asimilación de la griega, habiendo sido distinta originalmente.

51 El efecto ponzoñoso de la saliva de la cabra lo menciona Plinio (15.8) atribuyéndole la autoría correctamente a Varrón. De nuevo se percibe la influencia griega en la religión romana; la prohibición de sacrificar cabras concernía a Atenea cuyo símbolo era el olivo, no a Minerva, con la que luego fue asimilada por los romanos. Los griegos sí la sacrificaban a Ártemis como dice Fundanio a continuación.

52 La leyenda dice que Atenea, en su disputa con Poseidón por hacerse con el patronazgo de la ciudad que se llamaría Atenas en su honor tras vencer en el certamen, hizo surgir ese olivo con un lanzazo en el suelo. Poseidón creó un caballo, animal favorito de los griegos ("criadores de caballos" los llama Homero), pero los atenienses eligieron a la diosa como protectora. Con Minerva y Atenea sucede lo mismo que con Líber y Dionisos: se encontraban ya asimiladas, pero habían tenido un carácter muy diferente. En el Panteón romano, Minerva era diosa del comercio y de las artes, y no tenía la relación directa de Atenea con el olivo; en el griego, Atenea era una Diosa Madre compleja y omnipotente.

53 *Venalium greges*. Buena muestra de la consideración que los esclavos tenían para los romanos, como más adelante lo volverá a mostrar Varrón con la mayor crueldad (1.17.2 - 1.18.8). Aunque *venales* significa simplemente "venal, para la venta", y *grex* "rebaño", *venalis* y sus derivados terminaron por referirse al esclavo, como por ejemplo, *venalicium* ("mercado de esclavos, esclavo para la venta"), *venaliciarius* ("mercader de esclavos"). Así pues, el aparentemente inocuo *venalium greges*, que podría haber sido simplemente rebaños para la venta", quería decir eso mismo pero siendo los rebaños de esclavos.

"Así pues", dijo Escrofa, "separemos el pastoreo del cultivo y, si alguien quiere, cualquier otra cosa".

22. "¿Acaso", dije yo, "sigo yo los libros de los Sasernas padre e hijo[54] y pienso que las canteras de arcilla pertenecen con mejor derecho [a la agricultura], de cualquier manera en que sean explotadas, que las minas de plata u otras minas que sin duda existen en algún campo?[55]

23. Pero como ni las canteras de piedra ni las de arena pertenecen a la agricultura, así tampoco las de arcilla. Y no por eso hay que dejar de trabajarlas en algún campo en el que puedan resultar apropiadas y obtener beneficios de ellas; como también si un campo está junto al camino y es lugar oportuno para los viajeros, deben edificarse hosterías que, sin embargo, por muy provechosas que sean, en modo alguno son parte del cultivo del campo. Pues si cerca del campo o incluso en el campo algo es provechoso para el dueño, no debe considerarlo como agricultura, sino tan sólo lo que por la siembra nazca de la tierra para disfrutarlo".

24. Tomó el turno Estolón: "Tú", dijo, "envidias a tan gran escritor y para censurarlo le reprochas las canteras de arcilla, porque, para no alabarlo, omites algunas observaciones excelentes que pertenecen claramente a la agricultura".

25. Habiendo sonreído Escrofa, porque conocía esos libros y los tenía en poca estima, Agrasio, que pensaba que él era el único que los conocía, le rogó a Estolón que hablara. "Escribió", dijo, "sobre cómo se pueden matar las chinches con estas palabras: 'conserva en agua un cohombro amargo y rocía lo que quieras; no se acercará ninguna; o bien unta el lecho con hiel de buey mezclada con vinagre'[56]".

26. Fundanio dice mirando a Escrofa: "Sin embargo dice la verdad, aunque lo escribiera sobre agricultura". "Por Hércules", dijo Estolón, "tan verdad como esto: si quieres depilar a alguien, que eches en agua una rana amarillenta hasta que se haya reducido por

---

54 Véase Introducción a las RR, 6.2. Varrón los ridiculiza en todo este pasaje al parecer por incluir explotaciones tales como canteras, etc. y por la cantidad de recetas de todo tipo que debían figurar en su obra, pero para Columela no era despreciable en modo alguno. De hecho, el propio Varrón los menciona más adelante (1.18.2, 1.18.6, 1.19.1) en tono respetuoso.

55 De las canteras se obtiene arcilla para vasijas convenientes a la explotación agrícola, pero no por eso las considera el locutor (el propio Varrón) parte de la agricultura.

56 Otros traducen *cucumis anguinum* por "pepino serpeante", pero el autor griego de la Geopónica dice claramente *agriou kykyou*, pepino (o cohombro) silvestre. Como en la época de Varrón era dudoso que hubiera pasado ya el pepino cultivado (nunca lo hubo silvestre en el Mediterráneo), procedente de la India vía Persia y Grecia y como, por el contrario, el cohombro amargo (conocido como "pepinillo del diablo" por la explosión que producen sus frutos al soltar las semillas) es natural de toda la Cuenca mediterránea, he traducido, como hicimos en la Geopónica, por cohombro amargo. Las dos recetas, y otras muchas sobre el tema, se dan en la Geopónica de Casiano Basso (13.14.1-2): "1. La pez líquida y el jugo de cohombrillo amargo echado en la cama mata las chinches… 2. … mezcla hiel de toro o de chivo con vinagre fuerte y unta la cama y las paredes." Estas recetas eran comunes en casi todos los tratados de la Antigüedad, y llegaron prácticamente hasta los de la Edad Moderna.

cocción hasta un tercio, y con eso untar el cuerpo[57]". "Bastaría conque dijeras lo que en ese libro mejor convenga para la salud de Fundanio", dije yo, "pues sus pies le suelen doler y le salen arrugas en la frente".

27. "Habla, por favor", dijo Fundanio, "pues prefiero oír algo sobre mis pies que sobre la manera en que conviene sembrar los pies de remolacha". Sonriendo Estolón, dijo: "lo diré con las mismas palabras que él escribió, que le oí a Tarquena, que cuando empezaran a dolerle los pies a uno, podría curar a quien se acordase de él[58]: 'yo me acuerdo de ti, cura mis pies, ten el mal en tierra, mantén aquí la salud en mis pies'. Prescribe recitar esto tres veces nueve veces, tocar la tierra, escupir y recitar en ayuno[59]".

28. "Muchas otras cosas maravillosas", dije, "encontrarás también en los Sasernas, todas ellas alejadas de la agricultura y que por ello han de ser desechadas". "Como si no se encontraran en otros escritores cosas como esas", dijo Estolón; "también están escritas muchas cosas semejantes en el libro que el gran Catón publicó sobre agricultura, como las recetas de la placenta y del libo y de qué manera se salan los jamones[60]". "No dices", dijo Agrio, "aquello otro que escribió: 'si quieres beber mucho y cenar con ganas en un banquete, conviene comer antes unas cinco hojas de col cruda en vinagre'[61]".

---

57 Receta claramente homeopática: la rana, animal sin pilosidad alguna, era la fuente "lógica" (pero lógica primitiva, basada en la semejanza) para eliminar el vello. Asimismo, el color amarillento es signo de ocaso, de desaparición.

58 La frase es confusa como toda fórmula ritual o mágica. La invocación podría ser algo así como: "¡Oh Tarquena, me acuerdo de ti, cura mis pies!" Es el mismo efecto el que se espera por el que, por ejemplo, habiendo perdido un objeto, anuda un pañuelo y se encomienda a San Cucufato. No somos tan distintos de los antiguos. El nombre Tarquena es etrusco y todo lo etrusco para los romanos rezumaba magia y así como heredaron no pocas instituciones y costumbres, así también incorporaron infinidad de fórmulas mágicas y sortilegios.

59 Acción (mágica) por transferencia: el dolor pasa a la tierra tras la fórmula de encantamiento.

60 Catón da, efectivamente, un buen número de recetas variadísimas, en particular de pasteles como estos dos, *placenta* y *libo*, que aquí se citan (Catón, 76 y 75 respectivamente); la salazón de jamones la da en 162, último capítulo de su obra. Pero en tiempos de Catón no eran artículos de pastelería o de tiendas de lujo, sino comidas fundamentales en el campo; eran maneras de hacer variantes de pan o de carnes en conserva, que es lo que de hecho es el jamón. Catón escribe para unos agricultores que no han recibido instrucción agrícola. Escribe para la subsistencia en el campo. La crítica de Varrón es injusta.

61 Efectivamente, en 156.1. Los capítulos 156 y 157 los dedica Catón enteramente a propiedades curativas de la col y no sólo son los más largos de la obra sino que es a la especie a la que probablemente le dedica mayor espacio, al menos de forma más "compacta". Este curioso precepto sobre la col fue repetido incansablemente por casi todos los autores de la antigüedad (p.ej., Geopónica, 17.21) junto a otras muchas propiedades de la col, algunas también mencionadas por Catón.

DISCURSO DE ESCROFA. ANÁLISIS DE LA AGRICULTURA

1. 3. Arte y Ciencia.

"Así pues", dijo Agrasio, "ya que hemos separado las materias que, de la manera que sea, se diferencian de la agricultura, enséñanos de todo lo relativo a la ciencia para cultivar, si es un arte o alguna otra cosa, discurriendo desde la línea de salida hasta la meta". Mirando Estolón a Escrofa, dijo: "Debes hablar tú, tanto por la edad como por tus títulos y por el conocimiento en que sobresales". Él, nada pesaroso, dijo: "En primer lugar no sólo es arte[62], sino también un arte indispensable y grande; y es la ciencia de lo que debe sembrarse y hacerse en un campo y de qué tierra produce continuamente el mayor beneficio".

1. 4. Los fundamentos.

Fundamentos y aprovechamientos.

1. "Sus fundamentos son los mismos que Ennio afirmó que eran los del mundo: agua, tierra, aire y sol[63]. He aquí, pues, lo que hay que saber antes de que esparzas las semillas, que es donde se origina el beneficio. Partidos de este punto, los agricultores deben dirigirse a dos metas: a la utilidad y al placer[64]. La utilidad busca la ganancia, el placer el deleite; lo que es útil juega un papel más importante que lo que deleita.

2. Pero las cosas que, con el cultivo, hacen más hermoso el campo no sólo lo hacen la mayor parte de las veces más rentable, como cuando se plantan ordenadamente arboledas y olivares, sino incluso más

62 *Ars* no es nuestro *arte*, sino conocimiento teórico y práctico. Es curioso que en nuestro idioma tenemos dos palabras, arte y técnica, una derivada del latín (*ars*) y otra del griego (*tejné*) que significan lo mismo en sus respectivas lenguas siendo de sentido contrapuesto en la nuestra, que sólo ha conservado el sentido latino antiguo en palabras como "artesano". Justamente Escrofa viene a decir que la agricultura no es pura experiencia del pasado (la que transmite Catón queriendo conservar lo que la guerra con Aníbal hizo que se perdiera, esto es, la práctica en cuanto tal) ni, como la palabra "arte" nos hubiera sugerido hoy, pura inventiva sino verdadera ciencia con su ejecución práctica. Hoy decimos que la agricultura es *una ciencia y también un arte*, pero los latinos sólo necesitaban una palabra. Como se verá a lo largo del Libro I, ningún autor ha intentado sistematizar la disciplina tan profundamente como Varrón.

63 Normalmente el cuarto elemento se enumera como "fuego" en lugar de "sol". Los cuatro elementos se le atribuyen generalmente a Empédocles.

64 Lo había preguntado Agrio en 1.2.12.

comercializable, añadiendo valor a la finca. En efecto, a igualdad de provecho, no hay quien no prefiera comprar a mayor precio lo que es atractivo que lo que es feo aun siendo rentable.

3. Además, la finca que es más saludable es de mayor valor que las otras, porque en aquélla el beneficio es seguro; por el contrario, en la insalubre, por muy feraz que sea la tierra, las calamidades no le permiten al agricultor conseguir el fruto. Y verdaderamente, allí donde se tiene trato con el Orco[65], no sólo es incierto el beneficio sino también la vida de los agricultores. Porque donde no hay salud, el cultivo no es más que azar para la vida del dueño y para la fortuna familiar.

4. Y todo esto se atenúa por el conocimiento. Así, aunque la salud, que viene del cielo y de la tierra, no está en nuestra potestad sino en la de la naturaleza, sin embargo mucho nos queda para que, con atención, por penosas que sean las cosas, las podamos hacer más leves. Por tanto, si debido a la tierra o al agua la finca es malsana por el olor que exhala en algún lugar, o bien a causa del clima del lugar el campo es más cálido o sopla un viento desfavorable[66], los propietarios suelen corregir estos defectos con conocimiento y gasto, por lo que importa en gran manera saber dónde hay que situar las casas, cuán grandes han ser y hacia dónde han de mirar galerías, puertas y ventanas[67].

5. ¿Por ventura Hipócrates, aquel famoso médico, no salvó con su ciencia no ya un solo campo sino muchas ciudades durante una gran epidemia[68]? Pero ¿por qué lo llamo como testigo? ¿Acaso nuestro amigo Varrón aquí presente, cuando el ejercito y la armada estaban en Corcira y todas las casas se llenaron de enfermos y de muertos, haciendo pasar el aquilón[69] a través de nuevas ventanas, obstruyendo las pestilentes, cambiando las puertas y con otros cuidados del mismo estilo, no hizo volver incólumes a sus compañeros y a sus servidores?

1. 5. Las partes de la Agricultura.

1. Como ya hablé sobre el principio y el fin de la agricultura, queda el que consideremos de cuántas partes consta dicha disciplina". "Me parecen ciertamente innumerables",

---

65 Aunque las *calamidades* mencionadas en la frase anterior se refieren en exclusiva al mundo vegetal (plagas, enfermedades, etc.), "tener relaciones con el Orco" (véase Anejo 5) sugiere que el que las tiene en sus plantas juega con su propia muerte.

66 Obsérvese que se mencionan los cuatro elementos: tierra, agua, aire y fuego.

67 A la situación y orientación de los edificios le dieron la mayor importancia todos los autores de épocas pasadas; ha dejado de tener importancia el tema desde que no se vive en el campo.

68 El episodio lo narra Plinio 7.37. Hipócrates predijo la epidemia y envió a sus discípulos para auxiliar varias ciudades. Según cuenta Plinio, los griegos decretaron para Hipócrates honores iguales a los de Hércules.

69 El viento del norte.

dijo Agrio, “cuando leo los muchos libros de Teofrasto que se titulan *Historia plantarum* y otros *De causis plantarum*”[70].

2. “Estos libros”, dijo Estolón, “son menos apropiados para los que quieren cultivar el campo que para los que quieren cultivar las escuelas de filósofos[71]; y no digo que no tengan algunas cosas útiles y de uso general.

Divisiones y subdivisiones de la Agricultura

3. Por ello, es mejor que tú nos expongas las partes de la agricultura”. “Las partes principales de la agricultura”, dijo Escrofa, “son cuatro, de las que la primera es el conocimiento de la finca, el suelo y cuáles son sus constituyentes; la segunda, qué materiales se necesitan y deben tenerse para el cultivo de la finca; la tercera qué operaciones han de realizarse para cultivar ese predio; y la cuarta, lo que conviene hacer en cada momento en esa finca[72].

4. Cada una de estas cuatro divisiones generales se puede dividir al menos en dos partes, puesto que una trata lo que pertenece al terreno agrícola y, en segundo lugar, a las casas y a los establos[73]. La segunda división, todo lo que se mueve y que debe tenerse en la finca para el cultivo, también es bipartita: los hombres con los que se cultiva y el instrumental restante[74]; la tercera división se divide en función de las operaciones: qué y

---

70 En este caso, “libro” tiene la significación moderna y no lo que hoy llamaríamos simplemente “parte”, que es lo que son los tres “libros” de las *Res rusticae*. Varrón nombra las dos obras de Teofrasto por sus títulos en griego, respectivamente *Fýton storias* (en realidad, el título debería traducirse mejor por *Investigación sobre las plantas*, pero el usual es derivado del latino, *Historia de las plantas*) y *Fýticon etión* (con el sentido de *Fundamentos de los vegetales*). El primero es un tratado de lo que hoy llamaríamos “botánica descriptiva” y el segundo de “fisiología vegetal”, cuya mayor parte la ocupa una “fisiología de las plantas cultivadas”, en la que trae a colación técnicas de cultivo que hacen que pueda ser considerado como un libro de agricultura, aunque su finalidad no fuera esa sino el tratar de ver las causas por las que un vegetal germina, crece, florece, fructifica y madura, cómo y de qué se alimenta, el porqué de la estacionalidad, de las sensibilidades a climas y suelos, el papel de la savia, etc. De ahí el comentario de Estolón que viene a continuación. Muchas veces sin ser citadas (Plinio se limitó a transcribir una buena parte de su obra, sin mencionarlo), las obras de Teofrasto pasaron a todos los autores que le siguieron hasta la llegada de la agricultura científica en los siglos XVIII y XIX.

71 En aquella época, *científicos*. El comentario de Estolón es totalmente acertado. Son obras extraordinarias pero no persiguen la enseñanza de la agricultura sino profundizar en la naturaleza de las plantas.

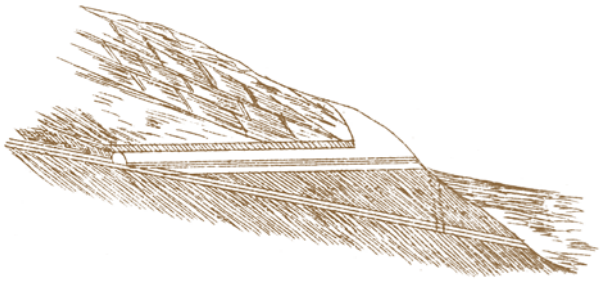
72 Las cuatro partes será expuestas como sigue:
1ª: 1.6.1 a 1.16.6 (el estudio de la finca)
2ª: 1.17.1 a 1.22.6 (el equipamiento)
3ª: 1.23.1 a 1.26 (las operaciones agrícolas)
4ª: 1.27.1 a 1.37.3 (el calendario)
Las cuatro partes se exponen por completo, pero no siempre las dos subdivisiones que mencionará a continuación.

73 En el texto parece claro que las dos partes de la primera gran división (el conocimiento de la finca) son (a) lo que pertenece al terreno agrícola y (b) las casas y los establos. Sin embargo, en 1.16.1 se analiza “la segunda parte, lo que está fuera de la finca” (la región en la que se halla, las vías de transporte, etc.) Así pues, las dos partes de esta división serían (1) la finca en sí misma y (2) los alrededores en cuanto guardan relación con la finca.

74 Obsérvese la consideración de “material de trabajo” que se le da a los esclavos, que se repetirá en otros pasajes de esta obra. En Catón, esta impresión es aún más lamentable. Sólo se suaviza algo en Columela.

con qué finalidad han de prepararse y dónde y qué trabajos han de realizarse. La cuarta división trata de los periodos de tiempo, los que se refieren a la revolución anual del sol y los que lo hacen respecto al curso mensual de la luna. Hablaré en primer lugar de las cuatro divisiones primeras, luego más detalladamente de las ocho segundas[75].

PRIMERA DIVISIÓN, primera subdivisión: sobre las características del suelo en relación con los cultivos: (1) Las clases de suelos según su relieve, (2) la calidad de la tierra. (cf. 1.5.3-4).



1. 6.

1. Así pues, en primer lugar, sobre el solar de la finca han de considerarse estos cuatro puntos: qué aspecto tiene, la calidad de la tierra, su dimensión y cómo está protegida. Por el aspecto hay dos clases, uno que da la naturaleza, otro el que imponen los cultivos; en el primer caso, porque por naturaleza un campo es bueno y otro malo; en el segundo, porque una finca se siembra bien y otra mal. Hablaré antes de lo que da la naturaleza.

(1) <u>Las clases de suelos según su relieve</u>

2. Y bien, hay tres tipos simples de campos según su aspecto: llanos, con colinas y montuosos; de éstos tres resulta un cuarto tipo, porque en la misma finca puede haber dos o tres de aquéllos, como se puede ver en muchos lugares. De aquellas tres alturas simples, sin duda las más bajas son más aptas para un cultivo diferente que las más altas, porque aquéllas son más cálidas que éstas; así también las colinas, porque son más templadas que las tierras bajas o que las altas. Todo esto se aprecia mejor en regiones extensas cuando son de un solo tipo.

3. Por ello, donde hay grandes extensiones hace más calor, y por eso en Apulia los lugares son más cálidos y malsanos, y donde hay montañas, como en el Vesubio, son más suaves y en consecuencia más saludables; los que cultivan la tierras bajas sufren más en el verano; los que las altas, más en el invierno. En la primavera, un mismo cultivo se

75 En realidad, a pesar de la promesa de analizarlas en detalle, Escrofa las embebe en la exposición de las cuatro grandes divisiones.

siembra antes en los lugares llanos que en los más elevados, y se cosecha antes allí que aquí. Y por supuesto se siembra y cosecha más tarde en los lugares altos que en los bajos.

4. Hay especies que, como los abetos y las sabinas, nacen más prósperas y firmes en las montañas por las bajas temperaturas, mientras que aquí, porque el lugar es más templado, álamos y sauces. En alto, más fértiles como el madroño y la encina; abajo, como los almendros y las higueras mariscas[76]. En las colinas bajas hay mayor similitud con el producto de la planicie que con el montano; en las altas, al contrario.

5. A causa de estos tres tipos de relieve se establecen algunas diferencias en lo que se planta, porque se piensa que los granos mejores son de la llanura, las viñas de las colinas, los bosques de las montañas. Casi todos los inviernos son mejores para los que cultivan los llanos porque entonces los prados son ahí herbosos y la poda de árboles más tolerable; al contrario, los veranos son más convenientes en los lugares montanos porque en ese momento en ellos no sólo hay mucho forraje, que se seca en las llanuras, sino también porque el cultivo de los árboles es más apropiado porque el aire es más frío.

6. La planicie que se inclina enteramente por igual hacia una parte es mejor que la que es totalmente llana porque ésta, cuando el agua no tiene salida, se suele convertir en cenagosa; y aún más: si alguna es de relieve desigual es aún peor, porque se hace aguanosa por los charcos. Por estas razones y otras semejantes, los tres tipos de relieve tienen desigual importancia en la agricultura".

1. 7.

1. "Por lo que se refiere al aspecto natural", dijo Estolón, "Catón[77] parece hablar de ello apropiadamente cuando escribe que el mejor campo es el que está situado al pie de una montaña y mira a mediodía".

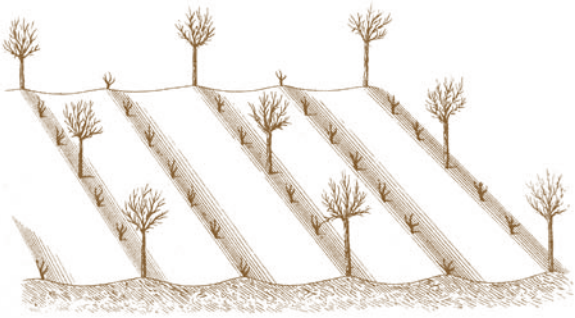
---

76 *Mariscae fici*: "higueras mariscas". Aparecen en Catón (8.1), Columela (10.415) y Plinio (15.19, que pone el nombre en la pluma de Catón, pero menciona 29 clases de higos nada menos). Los diccionarios sólo dicen, como mucho, "clase de higuera". Para Catón, es una higuera rústica que requiere menos cuidados. Algunos traductores dan "higos grandes insípidos", pero la escueta mención de Columela en sus aburridos versos no permite tal interpretación.

77 Catón, 1.3: "Si puedes, que esté en la falda de un monte, que mire a mediodía, en lugar saludable: que haya abundancia de obreros, y una buena alberca, que haya cerca una ciudad poderosa o el mar o un río en el que naveguen barcos o un camino bueno y frecuentado."

Orden frente a desorden

2. “Sobre el aspecto debido al cultivo”[78], continúa Escrofa, “digo que los que se diseñan de forma más atractiva también son como consecuencia de mayor provecho; así, los que tienen arboledas, si están plantadas al tresbolillo, a causa de la regularidad de las filas y del ahorro de espacio. Por eso nuestros antepasados, en un campo del mismo tamaño pero sembrado de mala manera, producían vino y trigo no sólo en menor cantidad sino también de peor calidad, porque las cosas que están puestas cada cual en su sitio ocupan menos sitio y menos se tapan unas a otras el sol, la luna[79] y el aire.



3. Esto se puede conjeturar por algunas observaciones, como las nueces enteras que puedes recoger en un modio porque cada una tiene en su sitio las cáscaras formadas por la naturaleza; pero esas mismas, si las rompes, apenas pueden rellenar modio y medio.

4. Además, a los árboles que se plantan en filas los hacen madurar el sol y la luna por todas partes por igual, lo que hace que se formen más uvas y aceitunas y que maduren antes. A esas dos ventajas siguen otras dos: que producen más mosto y más aceite y de mayor precio.

(2) <u>La calidad de la tierra</u>.

5. Sigue el segundo apartado, de qué tierra es el suelo de la finca, por la cual sobre todo se dice que es buena o no. Pues importa qué cultivos y de qué modo pueden plantarse y crecer en ella, ya que en un mismo campo no pueden prosperar todos ellos. Así, uno es apropiado para la vid y otro para el trigo, y de la misma manera los demás cada uno para un cultivo diferente.

---

78 Como opuesto al aspecto natural del que se habló en los párrafos precedentes (desde 1.6.2). Los comentarios sobre las ventajas de una finca dispuesta con diseños regulares frente al desorden están avalados por la agricultura moderna.

79 Tapar el sol y y el aire, vale, pero ¿la luna?. Sin embargo, la acción de la luna, por sí misma o por sus “rayos” es una constante en la mente de muchos agricultores hasta hoy en día.

6. Y así se dice que en Creta hay un plátano cerca de Cortina que no pierde las hojas en invierno, y también uno en Chipre, como dice Teofrasto; del mismo modo, que en Síbaris, que ahora llaman Thurii, hay un roble de naturaleza semejante que está a la vista de la ciudad. Además, sucede en Elefantina lo contrario que aquí, ya que ni la higuera ni las vides pierden sus hojas. Por ello muchos árboles cargan fruto dos veces, como la vid cerca del mar de Esmirna y el manzano en la región de Cosenza[80].

7. Asimismo dice que producen mucho en lugares silvestres, pero de mejor calidad en los cultivados. Por la misma razón los hay que no pueden vivir sino en lugar aguanoso o incluso en agua, y en este caso con diferencias, unos en lagunas como los carrizos en Reate, otros en ríos como los alisos en el Epiro, otros en el mar como las palmeras y escilas, como escribe Teofrasto[81].

8. En el interior de la Galia transalpina, cuando conducía el ejército hacia el Rin, visité algunas regiones en las que no había ni vides ni olivos ni frutales, donde abonaban los campos con greda blanca de cantera[82], donde no tenían sal ni de mina ni de mar, usando en su lugar carbones salados quemando ciertas maderas".

Los mejores aprovechamientos de la tierra.

9. "Ciertamente Catón"[83], dijo Estolón, "ordenando los campos por su calidad dice que hay nueve categorías; que la primera es en donde puede haber viñas con vino bueno y abundante, la segunda el huerto regado, la tercera la sauceda, la cuarta el olivar, la quinta el prado, la sexta el campo de cereal, la séptima el bosque maderero, la octava el huerto de frutales[84] y la novena el bosque de encinas[85]".

---

80 Estos ejemplos se encuentran en Teofrasto, HP 1.3.5 y 1.5.9. Todas esas especies son de hoja caduca en nuestras latitudes, salvo excepciones que causaban sensación en la antigüedad y que, por ello, merecieron la atención de Teofrasto. Síbaris, ciudad en el Golfo de Tarento destruida en el siglo V aC, sus habitantes fundaron Thurii en las cercanías. Elefantina, en el Alto Egipto; Esmirna, en la costa occidental de la actual Turquía; Cosenza, en la actual Calabria italiana (antiguamente Bruttium).

81 Teofrasto, HP 1.4.3. Los dos últimos parágrafos (6-7) son una digresión tomada de Teofrasto que sólo roza el tema que ha dicho en 1.7.5 que iba a tratar (esto es, cuál es la tierra apropiada para cada cultivo). Teofrasto lo incluye en su texto de manera apropiada, pues le interesa el comportamiento de las plantas, pero aquí, como otros varios parágrafos dentro de esta sección, parecen inclusiones desordenadas.

82 Hoy lo consideraríamos "enmienda" más que abonado propiamente dicho, pero en todo caso sirve para rectificar un suelo demasiado arenoso.

83 Catón, 1.7; la cita de Estolón es literal. Autores posteriores a Catón, como Columela (2.2.6; 6, y pref. 4) y Cicerón (*De officiis*, 2.89), mantenían que Catón había cambiado de opinión al final de su vida, colocando al pastoreo como primera actividad.

84 *Arbustum*, "lugar plantado con árboles", que debe entenderse aquí (esto es, en Catón) como huerto o vergel de frutales, pues los árboles de madera ya los ha mencionado. Alguna traducción da "alameda", pero seguramente Catón la consideraría junto con la sauceda, con la que tiene tantas semejanzas agroecológicas. Más adelante (1.8.3), el término aparece unido al cultivo de la vid por lo que allí se traducirá por "arboledas" (saucedas, alamedas, etc.) Ver nota a 1.8.1 (*Iugatae*).

85 *Glandaria silva*: bosque de bellotas. Puede ser de roble o algún otro *Quercus* (coscoja, etc.), o de una mezcla de varios. Hoy lo llamaríamos dehesa.

10. “Sé que lo escribió”, dijo Escrofa, “pero en esto no todos están de acuerdo, porque unos, como yo, dan la primacía a los buenos prados, por lo que los antiguos los llamaron ‘prados’ por ‘preparados’[86]. César Vopisco, tratando un asunto con los censores a causa de su cargo de edil, dijo que los campos de Rosea eran la ubre de Italia, pues si en ellos se dejaba una pértiga, al día siguiente no se la veía a causa de la hierba.

1. 8. *Sobre la viña*[87]

1. Al contrario, los hay que piensan que la viña se traga el beneficio con el coste”. “Importa”, digo yo[88], “de qué tipo de viña se trate, porque las hay de muchas clases. Unas son bajas y sin tutores, como en Hispania; otras altas, que se llaman *yugadas*[89], como sobre todo en Italia. En este tipo se usan dos nombres, ‘tutores’ y ‘yugos’. A los soportes rectos en que se apoya la vid se los llama ‘tutores’; los que unen transversalmente, ‘yugos’: de ahí lo de *viñas yugadas*.

Los yugos.

2. Hay cuatro tipos principales de yugos: pértigas, cañas, cuerdas y vides[90]: pértigas como en Falerno, cañas como en Arpano, cuerdas como en la región de Brindis y vides como en la de Milán. Hay dos tipos

---

86 Varrón supone *pratum* como contracción de *paratum*, “preparado”. En su obra “Sobre la lengua latina” dice que “los prados (*prata*) se llaman así porque están dispuestos (*parata*) sin trabajo” aludiendo a la creencia vulgar, que llega hasta nosotros, de que los prados creen por sí solos sin necesidad de cuidados. En todo caso, es interesante el punto de vista de Escrofa, posterior a Catón.

87 Es un largo inciso, que ocupa todo el capítulo 1.8, dentro del apartado de la calidad de la tierra. Parece un añadido (otro más) en alguna revisión del texto. Podía haberlo puesto en otro lugar más apropiadamente. En todo caso, lo que pretende Varrón es discutir la economía de la viña por boca de Escrofa, pues no debía ser tan rentable en su tiempo como en el de Catón debido al alto coste del cultivo y vinificación, operaciones que se realizaban en la misma finca. Columela dedica la cuarta parte de su extenso tratado a la viticultura y trata de demostrar que bien cultivada es totalmente rentable (Col., 3.3), cosa que también intenta Escrofa en este largo inciso; obsérvese que sólo trata brevemente el procedimiento *más barato* para cultivar de la vid (parágrafos 5-6). Varrón volverá más adelante a tratar otros aspectos de la viña (especialmente 1.25-26 y 1.31.1-4).

88 Aunque no se dice, debe ser el propio Varrón, si bien en otras traducciones se le atribuye al propio Escrofa en tono enfático.

89 *Iugatae*: vides yugadas o “maridadas” a un tutor, complicado y costoso sistema de cultivo de la vid en que se la entutoraba en árboles plantados ex profeso para ello, en particular castaños y nogales. Varrón mencionará más adelante (1.15) el árbol favorito de los romanos para este menester: el olmo. La descripción que hace Varrón es muy sucinta. La mejor descripción la da Columela (4.24.14, 4.26.3, 5.6). La forma de cultivo actual más semejante podría ser el emparrado, si bien los romanos preferían el uso de árboles para soportar y dirigir las vides. Evito, sin embargo, traducir por “emparrado”, pues actualmente en el emparrado la vid cubre todo el espacio y se hace con apoyos tales como pértigas o postes de cualquier material, pero nunca en árboles.

90 Sus sarmientos lignificados.

de yugado, uno en línea recta[91], como en la zona de Canusio y otro a manera de enrejado[92], con yugos a lo largo y a lo ancho, como es lo común en Italia. Si los materiales necesarios se producen en la explotación, la viña no teme el coste; y no mucho si lo hay abundante en alguna finca cercana.

3. La primera clase que mencioné necesita saucedas, la segunda cañaverales, la tercera juncales o algo parecido, la cuarta arboledas, en las que los sarmientos puedan entrelazarse, como los de Milán hacen en los árboles que llaman arces y los de Canusio con el encañado en higueras[93].

Los tutores.

4. Asimismo hay, en general, cuatro tipos de tutores: uno robusto, el mejor de los cuales suele traerse al viñedo de la encina y del enebro y se llama 'rodrigón'. El segundo, una estaca de una rama, mejor dura, porque resiste más; cuando la tierra destruye su parte inferior, lo podrido se elimina y se pone lo de abajo arriba. El tercero, porque la falta de estos elementos envía a las cañas como recurso; atadas, pues, algunas con cortezas, las meten en tubos de barro cocido con el fondo agujereado, a los que llaman 'puntas', para que pueda drenar la humedad ocasional. El cuarto es el tutor natural de su propia clase, cuando se forma la viña haciendo pasar los sarmientos de las vides de árbol en árbol; algunos llaman *rumpi*[94] a tales sarmientos.

5. La altura de la vid que sea la del hombre; los espacios entre tutores los que los bueyes uncidos puedan arar.

Las dos clases de viñas más económicas.

La viña menos costosa es la que, sin yugos, suministra vino al *acratophoro*[95]. De este tipo hay dos clases: una en la que la tierra sirve de lecho a las uvas[96], como en muchos

---

91 Semejante a nuestra plantación actual *a cordón* o *en espaldera*.

92 *Compluviata*. El *compluvium* era originalmente un agujero cuadrado en el centro del atrio por el que pasaba el agua de lluvia al *impluvium,* estanque cuadrado situado en el centro del atrio. En tiempos de Varrón ambas palabras habían pasado a tener el mismo significado de patio cuadrado interior. Es esta disposición cuadrada, es decir, formando un enrejado con yugos a lo largo y a lo ancho, la que Varrón llama *compluviata*. Es lo más parecido a nuestro emparrado.

93 Los juncos de la tercera clase servían para hacer las cuerdas mencionadas en 1.8.2. Las arboledas de la cuarta, para hacer el peculiar emparrado que se mencionó en el parágrafo anterior ("maridado" o "yugado" de la vid al árbol). Canusio, cerca de Cannas (Apulia) en dirección a los Apeninos.

94 Columela (5.7.1-3) y Plinio (14.3) emplean *rumpotinus* para designar un árbol de porte bajo y poco frondoso apto para servir de tutor a la vid y soportar *horizontalmente* sus sarmientos. Eran emparrados bajos como dice a continuación

95 Vasija para vino puro, sin mezclar todavía para ser servido en el banquete. Era un término griego de moda.

96 O sea, sin el más mínimo tutor ni formación de la cepa. Por supuesto que es económica..., con el permiso de zorros y ratones, como se dice a continuación.

lugares de Asia, que con frecuencia se utiliza en común por zorros y hombres. Y si la tierra engendra ratones, menor es la vendimia a menos que llenes todas las viñas de ratoneras, cosa que hacen en la isla Pandateria[97].

6. En el otro tipo de viñedo, sólo se quita de la tierra la parte de la vid que muestra que lleva uva. Bajo dicha parte, cuando nace el racimo, se ponen debajo horquillas de unos dos pies hechas de renuevos, para que no tenga que esperar a que la vendimia termine para aprender[98] a colgarse en el sarmiento o de una cuerda o de una ligadura que los antiguos llamaban *cestum*[99]. Allí, el dueño, una vez que ve la nuca del vendimiador[100], pone las horquillas a cubierto para la invernada, con objeto de que pueda usarlas el año siguiente sin coste. Los que tienen esta costumbre en Italia son los reatinos.

7. Esta diversidad se debe principalmente a lo importante que es el tipo de tierra, pues donde por naturaleza es húmeda, hay que levantar la vid a mayor altura, porque en su nacimiento y alimentación el vino no requiere agua como en la copa[101], sino sol. Pienso que, por ello, es por lo que primero trepó la vid a los árboles desde la cepa[102].

1. 9. *Sentidos de la palabra "tierra"*[103].

1. "Importa, digo, cómo es la tierra y para qué es o no es buena. Se habla de ella en tres sentidos: común, propio y mixto. En sentido común como cuando decimos 'el orbe de la tierra' y 'la tierra de Italia' o cualquier otra. En este sentido, pues, se incluyen al nombrarla tanto

---

97 En el mar Tirreno. Isla famosa por los desterrados en ella, como Julia (hija de Augusto), Agripina (mujer de Germánico) y Octavia (hija de Claudio).

98 Así lo dice Varrón: *discat*. Varrón parece referirse a racimos destinados al consumo directo que se conservaban colgados del techo (hasta épocas recientes en los caseríos españoles), como Varrón describe a continuación. Así, la vid, que "ve" sus racimos colgados "aprende" que luego van a ser asimismo colgados de otro sitio. Es, seguramente, una broma de Escrofa. Recuérdese que se trata de una conversación entre amigos.

99 Una tira de cuero. Los guantes de los boxeadores se hacían con tales tiras (el guante se llamaba así también).

100 Esto es, que se ha terminado la vendimia: los ve yéndose.

101 Recuérdese que los griegos y romanos bebían el vino mezclado con agua.

102 Quizá in saberlo, Varrón atina al sugerir que la vid es naturalmente una planta trepadora, como lo es en su región de origen, la costa anatolia del Mar Negro. Varrón está pensando, y seguramente justificando, la más querida forma de cultivo romana: el "conyugado" o "maridado", esto es, el emparrado en árboles. Querida pero costosa. Varrón termina aquí su inciso sobre viticultura que empezó en 1.8.1. Sigue con la calidad de la tierra que comenzó en 1.7.5.

103 El tratamiento de suelos puede verse en Columela, 2.2.1-21, Plinio, 17.3-4 (más detallados ambos que Varrón), Paladio 1.5, Geoponica 2.9-13, Al Awam cap. 1 (detalladísimo, como es usual en escritores árabes), Gabriel Alonso de Herrera 1.2-4 y 1.8. Los autores romanos no fueron sistemáticos en el tratamiento de la calidad de la tierra y en la adecuación tierra-cultivo; debe recordarse que la Edafología nació casi dos milenios después de Varrón y no sorprende que, por ejemplo, no distinguieran claramente entre textura y estructura, ni que desconocieran (Graecino parece haber sido una excepción) la capacidad de un suelo para absorber agua y hablaran simplemente de "húmedo" o "seco" atendiendo al estado actual y no al potencial. En general, establecen categorías formadas por caracteres opuestos, normalmente tres: pingüe - magro, suelto – compacto y húmedo – seco, a las que Graecino (autoridad para Columela) añadía cálido – frío. Es la sombra de Teofrasto, CP 2.5.9, con sus categorías denso - flojo, seco – húmedo y ligero – pesado. Hoy se clasifican los suelos por textura y estructura, pero los antiguos lo hacían por sus posibilidades de uso, algo semejante a lo que ocurre con las clasificaciones de plantas: la nuestra es "científica", pero los antiguos y los pueblos primitivos actuales lo hacen por el uso que se les da.

la piedra como la arena y otras cosas de ese tipo. En el segundo sentido se habla de la tierra como nombre propio, al que se menciona sin añadir ningún otro vocablo ni calificativo.

2. En el tercer sentido se habla de la tierra que es mixta[104], en la que algo se puede sembrar y crecer, como la arcillosa o pedregosa y otras, ya que en este sentido no hay muchas menos clases que en la tierra en su denominación común a causa de ser mezclas. En efecto, en aquella muchos componentes son diferentes en propiedades y posibilidades, entre otros la piedra, el mármol, la marga, la arena, la grava, la arcilla, el ocre, el polvo, la greda, la ceniza, el *carbunculus*[105] (esto es, lo que con el sol se pone tan caliente que quema las raíces de las plantas),

3. De aquellas partes de la que se llama tierra con nombre propio[106], cuando está mezclada de aquellos tipos con alguna otra cosa, se dice o gredosa **** así mezclada con otros componentes diferentes. De la diversidad de estos componentes se derivan los tipos anteriores y además otros más concretos, al menos tres por cada uno, porque una tierra es muy pedregosa, otra lo es moderadamente, otra casi pura. Del mismo modo, en el resto de los tipos, las tierras mixtas tienen los mismos tres niveles ascendentes[107].

4. Además, cada uno de estos tres niveles se subdivide en otros tres, pues unas tierras son más húmedas, otras más secas, otras intermedias, y estas diferencias afectan grandemente al beneficio. Y por ello los entendidos, en un lugar más húmedo, siembran trigo harinero con preferencia al trigo duro; por contra, en uno más seco, cebada antes que trigo duro y, en uno intermedio, cualquiera de los dos.

5. Además, también hay otras diferencias más finas en todas estas clases, como por ejemplo en una tierra guijarrosa, porque ahí importa si es grava blanca o rojiza, porque la blancuzca no sirve para plantar renuevos, y al contrario la más rojiza es conveniente. Por lo mismo, hay tres grandes clases diferentes de tierra, pues importa si es magra, pingüe o intermedia, porque para el cultivo la pingüe es más fértil para muchas cosas, la magra al contrario. Y así, en las pobres, como en Pupinia[108], no ves ni árboles frondosos ni vides feraces, ni densos rastrojos, ni higueras mariscas, y la mayor parte de árboles y prados requemados y musgosos[109].

---

104 Como se verá a continuación, Varrón no debió corregir mucho el espacio que le dedica a la tierra en cuanto mezcla; las frases son largas y pesadas, y el razonamiento, confuso.

105 Quizá por tener color rojo y estructura granular, como carbunclos.

106 Varrón acaba de decir que el tercero de los sentidos tiene tantas distinciones como el primero (el sentido general de 1.9.1), pero ahora cambia a las del segundo, esto es "tierra como nombre propio". En todo caso, parece que en el párrafo falta algo más que la laguna del texto que se indica a continuación, por no decir que a Varrón se le fue el santo al cielo…

107 O sea: nada, moderado y mucho.

108 Región bastante estéril cerca de Roma.

109 *Muscosa*, "cubiertos de musgo". Parece paradójico que en una zona seca los árboles y los prados estén cubiertos de musgo, aunque luego bien secos por el sol, pero poco más adelante Varrón menciona las buenas plantas de una rica tierra y dice que están "sin musgo". Puede ser que ese "musgo" sean líquenes en el caso de los árboles, que crecen en cortezas muertas de árboles poco cuidados; es más difícil de saber qué cosa sea el "musgo" en un pradera: ¿hierbas ralas entre plantas requemadas?

6. Y al contrario, en un campo fértil, como en Etruria, se pueden ver tanto campos fecundos sin barbecho como árboles frondosos y todo ello sin musgo. Pero en la tierra mediana, como en la región de Tibur, donde por lo general ocurre que más que magra sea estéril, eso resulta más llevadero para todo que si se inclinara a lo peor".

7. Estolón: "Sobre si una tierra es idónea o no para su cultivo", dice, "Diófanes de Bitinia señala acertadamente que pueden tomarse signos o de ella misma o de lo que en ella crece. De ella misma, si la tierra es blanca o negra, si es ligera tal que cuando se cava se desmenuza fácilmente, de naturaleza no cenicienta ni demasiado densa. De las plantas silvestres que crecen, si son abundantes y si lo que de ellas se produce se debe a su propia feracidad. Pero, como sigue el tercer punto, habla de las medidas".

1. 10. *Medidas agrícolas*[110]

1. Escrofa: "Unos establecen unas medidas con las que medir los campos y otros, otras. Así, en Hispania Ulterior se miden en 'yugos', en Campania en *versus*, aquí en la región de Roma y en la latina en 'yugadas'. Se llama 'yugo' lo que los bueyes uncidos pueden arar en un solo día. Se llama *versus* a un cuadrado de cien pies;

2.. La yugada, el que tiene dos *actus* cuadrados. Un *actus* cuadrado tiene 120 pies de ancho y otros tantos de largo: esta medida se llama en latín *acnua*[111]. La parte más pequeña de la yugada se llama *scripulum*, que es un cuadrado de diez pies en longitud y en anchura. Partiendo de éstas, los agrimensores a veces usan, para restos de parcela, la *uncia* o el *sextans* y alguna otra medida cuando alcanzan una yugada. La yugada tiene 288 escrúpulos, que es lo que pesaba nuestro antiguo *as* antes de la guerra púnica. A dos yugadas le llamaron *heredium*, porque se decía que en un principio Rómulo las había distribuido por cabeza y que se transmitirían por herencia. Cien de éstas constituyeron después una *centuria*. La centuria es cuadrada, debiendo tener en sus cuatro partes lados de 2400 pies de longitud. Además, cuatro de estas centurias que sean adyacentes, dos a un lado y dos a otro, se llaman un *saltus*[112] en la distribución por cabeza de los campos públicos.

---

110 Véase 1.6.1.Para las equivalencias de las medidas romanas, véase el Anejo 4. Columela trata las medidas de forma muy completa en 5.1, y en 5.2 indica cómo medir un campo.

111 También *acna* y *agnua*. *Agnua* era el término utilizado en la Bética como medida de superficie, que llega a ser recogido por San Isidoro.

112 Unas 200 ha. Una gran superficie para Roma. *Saltus* era una superficie boscosa y con pastizales, de ahí que equivaliera a una gran superficie.

1. 11. ***Sobre el tamaño de las edificaciones y el abastecimiento de agua.***

1. Por una medición poco cuidadosa de la finca erraron muchos, porque unos hicieron la casa menor y otros mayor de lo que la extensión pedía, siendo ambos errores contrarios a la propiedad familiar y al beneficio, pues los edificios más grandes no sólo los edificamos con mayor coste sino que los mantenemos con mayor gasto. Cuando son menores de lo que pide la finca, los beneficios se suelen perder,

2. pues no hay duda de que la bodega debe hacerse mayor en la finca en la que haya viñas, o graneros más grandes si el campo es de cereal.

   La casa ha de edificarse cuidando principalmente de que tenga agua dentro de sus límites; si no, lo más próxima posible. Lo mejor es que brote allí mismo, en segundo lugar que penetre de forma permanente. Si, en todo caso, no hay agua fresca, deben hacerse cisternas bajo techado y un estanque a cielo abierto, para que se pueda disponer de agua en un lugar para los hombres, en otro para el ganado.

1. 12. ***Sobre la ubicación de la finca.***

1. Hay que cuidar de que se ponga la casa preferentemente al pie de un monte boscoso, donde los pastizales sean extensos, y asimismo expuesta a los vientos más saludables que soplen en el campo. La que está colocada frente a la salida de los equinoccios[113] es la mejor, porque en el verano tiene sombra, en el invierno sol. Pero si se está obligado a edificar junto al río, hay que cuidar de no ponerla contra la corriente, pues en el invierno será mucho más fría y en el verano no será saludable.

2. También, si hay lugares pantanosos, hay que colocarla en sentido contrario, no sólo por las causas citadas sino también porque crecen ciertos animales minúsculos que no pueden ser vistos por los ojos y que penetran por el aire a través de boca y narices en el cuerpo y causan graves enfermedades[114]". "¿Qué podré hacer", dice Fundanio, "si consiguiera en herencia una finca de este estilo, para que la pestilencia dañe menos?". "A esto también puedo responder yo", dice Agrio: "que la vendas por cuantos ases puedas, y si no puedes, que la dejes".

3. Pero Escrofa: "Debes evitar que la casa mire hacia los lugares desde los que suela soplar el viento más malsano, y que no edifiques en lo profundo de un valle sino antes bien en lugar alto que, como está muy ventilado, si algo se manifiesta en contra, más fácilmente se disipa. Además, como está iluminada todo el día por el sol, es más saludable, porque también los animalillos, si algunos nacen cerca y se introducen, o se dispersan por el viento o perecen pronto por la sequedad.

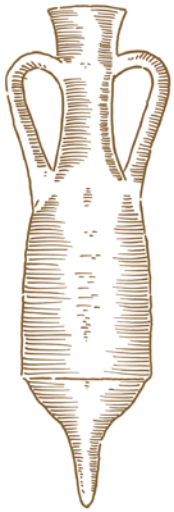
---

113 Es decir, frente al punto del horizonte en el que se levanta el sol en los equinoccios de primavera y otoño.

114 Evidentemente, el paludismo, endémico en todo el Mediterráneo.

4. Las borrascas repentinas y las torrenteras son peligrosas para los que tienen los edificios en los lugares más bajos y hondos, como también las bandas de ladrones que pueden sorprender más fácilmente a los no prevenidos. Los lugares elevados son más seguros por una y otra causa.

1. 13. *Las instalaciones de la casa de campo.*



1. En la villa hay que construir los establos de tal forma que los de los bueyes estén donde en invierno puedan ser los más calientes. Los productos tales como son el vino y el aceite, en cámaras de piso plano; por ello, hay que hacer ante todo vasijas para vino y aceite. Los productos secos tales como son las habas y el heno, en entarimados. Hay que disponer un lugar en el que puedan estar los esclavos si están cansados por el trabajo, por el frío o por el calor, donde puedan recuperarse tranquilamente con toda comodidad[115].

2. Conviene que la habitación del casero esté cerca de la puerta y que él sepa quien entra y sale por la noche y lo que lleva, sobre todo si no hay portero. Ante todo ha de ser procurarse que la cocina esté cerca, porque en el invierno, antes del amanecer, se hacen allí muchas cosas y se prepara y consume el alimento. Ha de procurarse también que haya en todo corral cobertizos suficientemente grandes para los carros y para el resto de aperos, para los cuales el cielo lluvioso es un enemigo. Pues si todo esto está en lugar cercado y totalmente cerrado pero a la intemperie, quizá no teman al ladrón, pero no resistirán un clima dañino.

3. En una finca grande conviene tener dos corrales: uno que tenga una cisterna a cielo abierto para agua de lluvia desde el que descargue el agua, tal que, si se quiere, dentro de la columnata, sirva a modo de alberca[116] pues, cuando se los trae del campo en verano, los bueyes aquí beben y aquí se bañan, y lo mismo cuando gansos, cerdas y cerdos

115 A pesar de su tratamiento posterior como "material" (1.17-18), el trato de los esclavos ya no era el de Catón.

116 *Semipiscina.* Otros traducen por "vivero de peces", pero no lo parece por lo que sigue.

vuelven de forrajear. En el corral exterior conviene que haya un estanque donde se embeba el altramuz y asimismo todo aquello que, echado en agua, se mejora para su uso[117].

4. El corral exterior cubierto con abundante bálago y con paja pisoteada con los pies de los animales se convierte en el asistente de la finca por lo que se saca desde él[118]. Conviene que haya dos estercoleros junto a la casa o uno dividido en dos partes. Pues en una parte es conveniente que se haga el estiércol nuevo, en la otra que se tome el viejo para el campo, ya que es mejor el que se pudre que el reciente. Y es mejor el estercolero cuyos lados y cimera se protejan del sol con ramas y hojas, pues no conviene que el jugo que la tierra necesita lo absorba antes el sol. Y así los expertos, si pueden, hacen que, por esa razón, fluya el agua hasta allí, pues así el jugo se retiene al máximo, y allí colocan algunos las letrinas de los esclavos.

5. Conviene hacer un edificio, que algunos llaman *nubilarium*, bajo cuyo techado puedas almacenar toda la cosecha de la finca. Este ha de hacerse al lado de la era donde se trille el trigo, con dimensión proporcionada a la extensión de la finca, abierto en un lado, que sea el de la era, para que no sólo puedas sacar fácilmente el grano para la trilla sino también, si comienza a nublarse, para, desde allí, volverlo a meter con rapidez. Conviene que tenga ventanas en el lado por el que más favorablemente pueda entrar el viento".

Sobre los ideales de construcción de los antiguos y de los contemporáneos.

6. "Más provechosa", dice Fundanio, "es ciertamente la finca a causa de los edificios, si dispones la edificación más con el espíritu de economía de los antiguos que con el lujo de los de ahora, pues aquellos operaban en proporción al beneficio, estos lo hacen por indómitos deseos. Por eso, las casas rústicas de aquellos costaban más que las de recreo y ahora en la mayoría de los casos ocurre al contrario[119]. Entonces se alababa la casa si tenía buena cocina rústica, amplios establos, bodega y despensa de aceite en

---

117 El altramuz y otros productos como la bellota tienen sustancias amargas tóxicas que conviene eliminar; en esos dos casos, basta con un lavado tal que los granos o frutos se maceren en agua durante algún tiempo. La práctica era común en España hasta hace pocos años, habiendo sido desterrada por el uso de piensos compuestos. Todos los lectores habrán visto como se venden los altramuces para aperitivo: en lebrillos con agua salada o en bolsas asimismo con agua salada. Eso elimina completamente los alcaloides que le dan el sabor amargo característico de la semilla natural.

118 Estiércol, evidentemente. Véase nota en 1.38 más adelante.

119 No hay que confundir *urbana* con casa en ciudad y *rustica* con casa en campo, aunque también pudiera tomarse así. Pero muy probablemente valga la descripción que Columela hace de una *villa* (I.6), que bien puede equiparase a lo que en Andalucía es un cortijo: en este se distinguía *el señorío*, esto es, la casa de los dueños o vivienda residencial (*villa urbana* de Columela), la gañanía (*villa rustica*) y el granero, pajar y otros almacenes (*villa fructuaria*). Lo que nos dice Varrón en boca de Fundanio es que los antiguos le daban más importancia a la tercera sección que a la primera, cosa que se había invertido por la lujosa sociedad de su tiempo. Pero también cabe la interpretación de que la casa en la Ciudad (Roma) era antes menos lujosa que la casa de campo, y ahora al revés. Las dos interpretaciones tienen su paralelo en la época actual.

función del tamaño del campo y pavimento inclinado hacia el lagar[120], porque frecuentemente, donde se guarda el vino nuevo, con el hervor del mosto se rompen las orzas en Hispania y también las tinajas en Italia. De igual manera procuraban que hubiese en la finca todo el material que se necesita para el cultivo.

7. Ahora, por el contrario, ponen interés en tener la casa de recreo lo mayor y más elegante posible y compiten con las villas de Metelo y de Lúculo edificadas en detrimento del Estado[121]. Porque ahora se trata de que sus comedores de verano se orienten al frescor del levante y los de invierno a poniente en lugar de considerar, como los antiguos, en qué parte hubiera de tener ventanas la bodega del vino o la despensa del aceite, ya que en ellas el vino almacenado en tinajas necesita un aire más frío, pero más cálido para las de aceite. Asimismo conviene ver si hay alguna colina donde, si nada lo impide, se ponga con preferencia la casa".

1. 14. *Sobre las cercas y protecciones de la finca*.

1. "Ahora hablaré[122] de las cercas que se hacen para la protección de la finca o de sus partes. Hay cuatro clases de protección: la primera natural, la segunda rústica, la tercera militar y la cuarta de obra. Una cualquiera de ellas tiene muchos tipos. En primer lugar, el cercado natural, que suele plantarse con matorrales y espinos, como tiene raíces vivas, no teme la tea ardiente del caminante perverso.

2. La segunda cerca es rústica, de leño, pero no vivo. Se hace con estacas densamente colocadas y enlazadas con ramaje, o con los lados perforados y atravesándolas por esos agujeros dos o tres veces con pértigas, o por troncos de árboles talados y a continuación puestos de pie en tierra. El tercero, el cercado militar, es un foso y un terraplén. Pero tal fosa es adecuada si puede conservar toda agua que caiga del cielo o tiene pendiente para que salga de la finca.

3. Es bueno el terraplén que está unido al foso por su parte interna o tan escarpado que no sea fácil sobrepasarlo. Esta clase de cercas se suelen hacer a lo largo de las vías públicas y de los ríos. En la vía Salaria en la región de Crustumeria se pueden ver en

---

120 *Lacum*: a veces estanque, y así lo traducen, pero el sentido de la frase es llevar el agua sobrante al trujal o lagar donde fermenta el vino para refrigerarlo porque, en efecto, la fermentación es violenta y la temperatura hace que la masa del mosto en fermentación llegue a romper las vasijas. El control de la fermentación ha sido el gran problema de la vinificación tradicional, resuelto antes casi a ciegas con inhibidores (por ejemplo, el conocido "bisulfito", que solía dejar olor a sulfuro en el vino nuevo hasta que se aireaba) y modernamente con depósitos metálicos con regulación de temperatura.

121 Por su lujo evidentemente, y quizá con fondos públicos. Se refiere a Quinto Metelo Pío Escipión, cuyas extravagancias también las mencionan otros autores contemporáneos, y a Lucio Licinio Lúculo, el vencedor de Mitrítades en Asia Menor, que vivió sus últimos años rodeado de un lujo "asiático". No es la última vez que lo menciona Varrón.

122 Retoma la palabra Escrofa.

algunos sitios montículos unidos a fosos para que el río no dañe los campos. Se hacen terraplenes sin foso; los llaman ‘muros’, como en la región de Reate.

4. El cuarto, cercado de obra, es el más reciente: un muro. De éste hay unos cuatro tipos, porque se hacen de piedra, como en la zona de Túsculo, o de ladrillos cocidos, como en el territorio gálico[123], de ladrillos crudos, como en la Sabina, o de tierra mezclada con guijarros en moldes como en Hispania y en la región de Tarento”.

1. 15.

“Además[124], sin cercas, los límites del predio se protegerán haciéndolos patentes con plantaciones de árboles, para evitar que los esclavos riñan con los vecinos y que los límites requieran un juez. Unos plantan pinos alrededor, como lo hizo mi mujer en la Sabina, otros cipreses, como yo tuve en el Vesubio, otros olmos como muchos tienen en Crustumeria, que, cuando es posible[125], como allí donde hay tierra llana, no hay nada mejor para la plantación, porque es productivo al máximo, ya que no sólo frecuentemente sostiene y permite recoger muchos cestos de uva sino que también suministra gustosísimas hojas para ovejas y bueyes y da ramas para las cercas y para el fuego y el horno”.

---

123 La región de Umbría en la Galia Cisalpina, no la Francia actual. Túsculo, en el Lacio en los montes Albanos, cerca de la moderna Frascati.

124 Aunque el texto no lo indica, debe tomar la palabra Varrón pues menciona la finca de su mujer en la Sabina; además, tras este primer párrafo, el texto vuelve a darle la palabra a Escrofa.

125 Se refiere al olmo. Los romanos lo tenían, en efecto, en la más alta estima como se dice brevemente a continuación. Servía para apoyar las vides en un costoso, pero al parecer rentable en la época, sistema de viticultura (cf. *supra* #1.8), dando al mismo tiempo hojas para pienso y ramas para construcción, etc. Varrón ha expuesto su viticultura en 1.8, aunque no destacó explícitamente al olmo como ahora lo hace.

Escrofa: “Así pues, los agricultores han de considerar en primer lugar las cuatro cuestiones que he tratado: el relieve de la finca, la naturaleza de la tierra, el tamaño del campo y la protección de los límites[126].

1. 16. *Complementos que están fuera de la finca*[127].

1. Falta la segunda parte, lo que está fuera de la finca, los complementos que claramente también pertenecen al cultivo por afinidad. Tiene otros tantos apartados: si la región vecina es poco segura; si por esta causa no se asegura ni la exportación de nuestros productos ni traer de fuera los que necesitamos. El tercero, si no hay o no son idóneos los caminos o los ríos para el transporte. El cuarto, si hay algo en las fincas colindantes que aproveche o dañe nuestros campos.

2. De estas cuatro, la primera se refiere a si la región es peligrosa o no, pues no aprovecha cultivar muchos campos excelentes a causa del bandidaje de los vecinos, como algunos en Cerdeña que están cerca de Oelies, y en Hispania cercanos a Lusitania. Las que tienen en su vecindad medios de transporte apropiados que permitan vender en otro lugar lo que se genera e importar de allí las cosas convenientes para lo que se necesita en la finca, por todo ello son provechosas. Pues muchos tienen predios a los que hay que traer cereal o vino o cualquier otra cosa que les falte; en contraposición, de no pocas hay algo[128] que exportar.

3. Y así, alrededor de la ciudad es provechoso cultivar huertos en gran escala, por ejemplo con violetas o rosaledas, y asimismo muchas otras cosas que la ciudad demanda; no aprovechará cultivar esas mismas cosas en un predio lejano en el que no haya donde se puedan llevar en venta. Del mismo modo, si hay en las cercanías ciudades o aldeas o incluso fincas y alquerías bien provistas de bienes en donde puedas comprar a buen precio lo necesario para la finca y en donde pueda venderse lo sobrante, como al-

---

126 Las divisiones fundamentales se mencionaron en 1.5.3; se ha visto hasta ahora lo indicado en 1.6.1, que no es más que la primera subdivisión (lo que pertenece al terreno agrícola, a las casas y a los establos) de la primera gran división de la Agricultura, esto es, el conocimiento de la finca.

127 En realidad es una tercera parte, pues debía tratar ahora los caseríos y los establos (véase 1.5.4 y nota). Pero parece que consideró suficiente lo dicho sobre las medidas y dimensiones de la finca (1.11.2 a 1.13.7). Esta segunda parte, en efecto, no está explícita ni en 1.5.3, donde se establecen las divisiones generales, ni en 1.6.1, donde se comienza el tratamiento de la finca. Pudo ser un añadido en alguna de las lecturas que Varrón debió hacer del manuscrito. No obstante, también aquí hará tantas partes (cuatro) como consideró en la finca propiamente dicha.

128 A pesar del sentido autárquico de la agricultura tradicional romana, está claro en este parágrafo y en el que le sigue que Varrón propugna una explotación abierta al mercado, aunque, como es lógico, el mercado en aquellos tiempos hubiera de estar normalmente cercano a la finca. Eran tiempos de esplendor en Roma; más adelante se acentuó el sentido de autoconsumo, sobre todo en el Bajo Imperio y aún más en sus etapas finales. Los parágrafos que siguen confirman esta mentalidad netamente comercial, tan típicamente romana por lo demás.

gunos rodrigones, pértigas o cañas, la finca será más provechosa que si hay que traerlo de lejos e incluso a veces pudiéndolo producir cultivándolo en tu finca.

4. Por eso, los agricultores de esta suerte prefieren disponer anualmente de vecinos médicos, bataneros y artesanos[129], a los que dan órdenes, antes que tenerlos propios en la casa; a veces la muerte de uno de estos artesanos elimina la ganancia de la finca. Las fincas grandes ricas suelen confiar esos trabajos a sus numerosos domésticos, pues si las ciudades o aldeas están muy distantes de la finca, procuran tener en la casa obreros así como también a los demás artesanos necesarios para que los esclavos no dejen el trabajo de la finca y que en los días de labor no pierdan el tiempo como en día de fiesta[130] en lugar de hacer más rentable el campo realizando su trabajo.

5. Por esto mismo el libro de Saserna prescribe que nadie salga de la finca excepto el encargado, el despensero y uno en quien delegue el encargado; si, por el contrario, alguien sale, que no se vaya impunemente; si saliera, que se castigue al encargado. Lo que de mejor manera se debió establecer fue que nadie saliera sin permiso del encargado, ni el encargado sin permiso del dueño más allá desde donde se pudiera volver en el mismo día, y con no mayor frecuencia de lo que fuese conveniente para la finca.

6. Los transportes hacen más productiva a la misma finca si hay caminos por donde los carros puedan circular con facilidad o ríos cercanos por los que se pueda navegar; sabemos que por un procedimiento u otro se exportan y traen muchas mercancías de los predios. Importa también para el rendimiento de la finca la manera en que el vecino tiene plantado el campo cercano, pues si tiene un encinar limítrofe, no puedes plantar provechosamente un olivar junto a aquel bosque, porque hasta tal punto esto es contra natura que los árboles no sólo cargarán menos sino que incluso huirán, inclinándose hacia el interior de la finca, como suele hacer la vid junto a hortalizas. Tal como la encina, así también nogales cercanos grandes y numerosos hacen estéril el contorno de la finca[131].

---

129 Estas profesiones y otras muchas, incluida normalmente la de médico, eran propias de esclavos.

130 La religión romana también reconocía trabajos que se podían realizar en los días festivos (Catón, 2.4; Col. 2.21.1)

131 Varrón ha escrito en la frase anterior *holus*, "hortaliza", "planta de huerta". Pero la incompatibilidad que todos los autores dan es entre la vid y la col. Poco dado a las creencias antiguas, Varrón sigue aquí la teoría de las enemistades entre plantas tan popular entre los tratadistas antiguos, incluso en Teofrasto, que menciona la "huida" de la vid en presencia de la col y el uso de ésta como antídoto del vino (Teofrasto, HP 4.16.6, CP 2.18.4). Catón recomendaba comer col para evitar los excesos del vino (156.1); Columela (5.8.7) menciona el caso de la encina con el olivo y Plinio (20.36, 24.1) de nuevo el de la col y la vid. Eran los dos ejemplos más populares.

SEGUNDA DIVISIÓN: El instrumental, incluyendo esclavos, necesario para el cultivo. (cf. 1.5.3-4).

Esclavos y operarios

1. 17.

1. He hablado sobre las cuatro partes de la finca que conciernen al suelo y de las otras cuatro que son externas a la finca pero que tienen que ver con el cultivo[132]. Ahora hablaré con qué medios se cultivan los campos. Dichos medios los dividen unos en dos partes, en hombres y los adminículos sin los que éstos no pueden cultivar; otros en tres partes: la clase de los instrumentos con voz, la semivocal y la muda; en la vocal están los esclavos[133], en la semivocal los bueyes, en la muda los carros.

2. Todos los campos se cultivan por hombres o esclavos o libres o por ambos; por libres cuando o los cultivan ellos mismos, como muchos pobres con sus familias, o con personal a sueldo, cuando llevan a cabo con asalariados libres los trabajos importantes, como la vendimia y la henificación, o con los que los nuestros llamaron habitualmente "deudores insolventes"[134] y de los que todavía hay muchos en Asia, Egipto e Iliria. De todos ellos pienso que los lugares malsanos es mejor cultivarlos con asalariados que con esclavos, y también en los lugares saludables los trabajos de campo importantes, como son el almacenamiento de los frutos de la vendimia o de la siega.

3. Sobre cómo conviene que ellos sean, Casio[135] escribió lo que sigue: hay que procurar tener obreros que puedan soportar la labor, que no sean menores de 22 años y capaces para aprender a cultivar el campo. Puede hacerse esa conjetura tras haberles ordenado otras cosas y, sobre eso, indagando entre los que son nuevos qué habían hecho habitualmente para el dueño anterior. Es conveniente que los esclavos no sean ni temerosos ni atrevidos[136].

---

132 Les ha dedicado a estas últimas todo el 1.16. Con esto termina la primera gran división de la Agricultura según las estableció en 1.5.4 (o sea, lo que pertenece al terreno agrícola, incluyendo casas e instalaciones). Ahora acomete la segunda gran división, esto es, todo lo que debe tenerse en la finca para el cultivo, que a su vez divide, como en 1.5.4 dijo, en dos partes: hombres y material.

133 Basta con esta clasificación para ver en qué consideración tenían los romanos a los esclavos. Varrón le dedicará a los pastores el capítulo 10 del Libro II, como uno más entre los animales de la explotación. Fue probablemente el peor tratamiento de los esclavos en la Antigüedad, salvando algunas honrosas excepciones, pero era la mentalidad común del mundo antiguo en la que participaron los mejores filósofos, incluso Aristóteles, para quien "los esclavos y las bestias de carga concurren, formando una débil parte, al fin común…" (Metafísica, 12.10).

134 *Obaerarii*: debían pagar la deuda por medio de su trabajo. Originalmente eran esclavos por deudas, pero en tiempos de Varrón ya se había abolido tal situación y los *obaerarii* no eran más que un recuerdo en Italia.

135 El traductor del cartaginés Magón, Casio Dionisio de Útica.

136 Estas indicaciones vienen ya de Aristóteles, como casi todas las de este capítulo. En realidad, son indagaciones que se siguen haciendo incluso en el mundo de ciudadanos libres.

4. Conviene que, quienes los manden, tengan conocimiento de las letras y alguna instrucción, de buena conducta, mayores en edad que los obreros que dije, pues obedecen sus órdenes más fácilmente que las de los más jóvenes. Además, conviene sobre todo que quienes manden sean expertos en las cosas del campo, pues no sólo debe mandar sino también trabajar para que lo imite el que trabaja y para que advierta que los preside en justicia porque los supera en conocimiento.

5. Y no se ha de permitírseles que manden de tal forma que obliguen más con azotes que con palabras, al menos si se puede conseguir el mismo resultado. Ni se deben procurar muchos de una misma nación, pues sobre todo por esa razón se originan disputas domésticas. Hay que hacer que los administradores estén mejor dispuestos a base de premios y procurar que tengan algunos bienes y compañeras esclavas como esposas de las que tengan hijos, pues con ello se los hace más seguros y más ligados a la finca. Por ello, a causa de estos vínculos de parentesco, los esclavos del Epiro son más apreciados y más caros.

6. Ha de atraerse la voluntad de los administradores concediendo alguna distinción, y asimismo, en cuanto a los trabajadores que han de estar sobre otros, debe tratarse con ellos sobre los trabajos que hay que hacer porque, si así se hace, piensan que no se los desprecia y que son tenidos en cierta consideración por el dueño.

7. Se los hace más aplicados en el trabajo con un trato más liberal ya sea con más generosidad en la comida o en el vestido, con la remisión de trabajos o con concesiones como permitir que pastoree en la finca con su peculio, y del mismo modo otras cosas, para que, a los que se haya ordenado o advertido algo con mucho rigor, consolándolos se restituya la voluntad y bienquerencia en el dueño[137].

1. 18.

1. Catón, sobre los esclavos[138], señala dos objetivos según un tipo dado de campo y sobre lo que se siembra, estableciendo dos fórmulas para olivares y viñedos. Una, en la que recomienda de qué manera conviene disponer 240 yugadas de olivar; dice, pues, que en ese caso hay que tener 13 esclavos: un encargado, una encargada, cinco peones, tres boyeros, un burrero, un porquero, un pastor. Prescribe otra regla para 100 yugadas de viña cuando dice que conviene tener 15 esclavos: un encargado, una encargada, diez peones, un boyero, un burrero y un porquero[139].

---

137 Todo lo que antecede en los dos últimos parágrafos es norma de magnífica conducta del dueño. Nótese de nuevo que, a pesar de la pésima consideración que los romanos tenían por el esclavo, los tiempos de Varrón habían suavizado el trato.

138 Catón, 10.1 y 11.1. Las citas son casi literales (véase la nota siguiente) aunque Catón da en los capítulos 10 y 11 todos los elementos (humanos y materiales) necesarios para cada caso y Varrón los separa. La influencia de Catón, con abundancia de citas literales, en toda esta parte del Libro I es absoluta tanto para aceptar lo que dice como para criticarlo.

139 Catón de hecho menciona 16 esclavos para la viña; Varrón se dejó atrás el *salictarius*, el encargado de la sauceda (o mimbrera), oficio esencial para construir toda clase de útiles con los mimbres.

2. Saserna dice que es bastante un hombre para ocho yugadas: las debe cavar en 45 días, aunque cada una de las yugadas pueda hacerla en cuatro jornadas, pero deja 13 jornadas por enfermedad, mal tiempo, pereza y negligencia.

3. Ninguno de los dos nos dejó suficientemente claramente las medidas[140], porque si Catón lo hubiera querido, debió hacerlo para que por proporción añadiéramos y sustrajéramos para una finca mayor o menor. Además, debió nombrar al encargado y a la encargada fuera del conjunto de esclavos, pues tanto si cuando cultivas menos de 240 yugadas de olivar no puedes tener menos de un encargado, como si cultivas una finca dos veces mayor en tamaño o aun más, no hay que tener por ello dos o tres.

4. En general, tan sólo los peones y los boyeros deben ser proporcionalmente reducidos en las fincas menores y aumentados en las mayores, y eso si el terreno es semejante. Pero si es tan diferente que no se pueda arar porque sea quebrado y de duras cuestas, se necesitan muchos menos bueyes y boyeros. Evito el porqué propuso 240 yugadas ya que como medida no es ni unidad ni medida tipo,

5. Y ya que medida tipo es la centuria y en ella hay 200 yugadas[141], hay que quitar de 240 su sexta parte que es 40, y no veo de qué manera, según su recomendación, quitaré también la sexta parte de trece esclavos, y aún más, si he de quitar encargado y encargada, de qué manera quitaré la sexta parte de los once. En lo que también dice que en 100 yugadas de viña hacen falta quince esclavos, si alguien tiene una centuria, la mitad de viña y la mitad de olivar, se sigue que debe tener dos encargados y dos encargadas, lo que es ridículo. Por lo cual, se debe estimar el número de esclavos según sus clases de otra manera.

6. Y más; en este tema hay que aprobar lo que dice Saserna[142]: que para trabajar cada yugada bastan cuatro jornadas por peón; pero si esto fue suficiente en la finca de Saserna en la Galia, no necesariamente lo es en el territorio montuoso de los ligures.

7. En definitiva, sobre el número de esclavos y sobre el instrumental restante[143] sabrás fácilmente de cuánto has de disponer si tienes en cuenta escrupulosamente tres cosas: cómo son y cómo de grandes los predios vecinos, con cuántos hombres se cultiva cada uno y con cuántas jornadas de más o de menos mejora o empeora el cultivo. Un doble camino, en efecto, nos dio la naturaleza para el cultivo: la experiencia y la imitación. Los más antiguos agricultores establecieron casi todo probando, sus hijos en gran parte imitando.

---

140 Las dimensiones del olivar y de la viña que da Catón han parecido siempre arbitrarias, y se ha discutido mucho sobre la razón por la que Catón las eligió; la que puede ser más sencilla es la de dar cifras modelo sobre las que cada cual pudiera calcular, tal como Varrón lo discute aquí. Pero incluso en este caso se da una curiosidad: en el caso del olivar, la dimensión obedece al sistema sexagesimal y en el de la viña al decimal, dificultad para el cálculo que asimismo discute Varrón en el parágrafo 5.

141 Varrón muestra en este parágrafo las dificultades que ofrece la superficie de 240 unidades de Catón para calcular las proporciones y ajustarlas a la medida de tierra realmente estándar que era la centuria, o sea, 200 yugadas. Véase 1.10.2 sobre las medidas.

142 Obsérvese que, a pesar de la despiadada crítica a los saserna hecha en 1.2.25-28, ahora acepta sus ideas.

143 Recuérdese 1.17.1: los esclavos son “instrumentos vocales”.

8. Nosotros debemos actuar de una y otra forma, tanto imitar a unos como hacerlo de otra manera para adquirir experiencia al probar, siguiendo no el azar sino algún método: si hemos dado una segunda labor más o menos profunda que los demás, qué importancia pueda tener tal cosa, como hicieron los antiguos al escardar por segunda y tercera vez y los que trasladaron el injerto de la higuera de la primavera al verano[144].

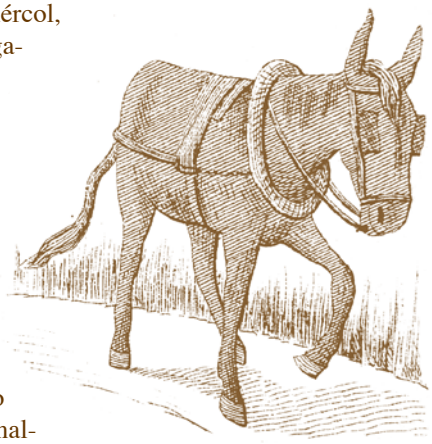
Animales de labor

1. 19.

1. De la parte restante de instrumentos, que llamé semivocal, Saserna escribe que para un campo de 200 yugadas son suficientes dos yuntas de bueyes; Catón, tres yuntas de bueyes en 240 yugadas de olivar. Así se tiene que, si está en lo cierto Saserna, se necesita una yunta para 100 yugadas; si Catón, para 80. Pero yo pienso que ninguno de estos números conviene a todo campo, y que ambos a este o aquel, pues un cierto suelo puede ser más fácil o más difícil:

2. Los bueyes no pueden roturar otro cierto suelo si no es con gran esfuerzo, y con frecuencia el dental roto del arado deja la reja en el campo. Por lo cual debemos guiarnos en cada finca, mientras seamos novicios, por la triple regla: lo establecido por el dueño anterior, por los vecinos y cierta experiencia.

3. A lo que añade[145] tres asnos que transporten estiércol, un asno para el molino, en una viña de 100 yugadas una yunta de bueyes, un yugo de asnos, un asno para el molino. En esta clase de instrumentos semivocales ha de añadirse de ganado menor sólo lo que deba haber para el cultivo del campo y que suele constituir el peculio que ha de tenerse en pequeña cantidad para que los esclavos se mantengan con mayor facilidad y sean diligentes. En esa clase no sólo están los que tienen prados que cuidan de que se tengan ovejas antes que cerdos, sino también quienes las tienen no sólo por razón de los prados sino por el estiércol. Finalmente, en cuanto a los perros, necesariamente, porque el caserío sin ellos es poco seguro.



144 No era, pues, pura rutina la agricultura antigua, como se puede apreciar en este párrafo, y en muchos otros, de Varrón. Se ensayaba, se observaba y se trataba de aplicar el conocimiento adquirido. Para el injerto de la higuera, véase 1.39.2. En tiempos de Catón se hacía en primavera.

145 Catón, evidentemente, pero en este caso no sigue al pie de la letra el texto de Catón, que en 10.1 recomienda, para 240 yugadas de olivar, tres asnos para el transporte de estiércol y en 11.1, para 100 yugadas de viña, dos para carros y uno para el molino. Para lo que sigue sobre los esclavos véase 1.17.7 *supra*.

1. 20.

1. Así pues, de todos los cuadrúpedos la primera prueba es cuáles son los bueyes idóneos que se compran para arar[146]. A los aún no domados hay que comprarlos ni menores de tres años ni mayores de cuatro; que sean de gran fuerza y parejos, para que el más robusto no subyugue al más débil en el trabajo; que sean negros y de grandes cuernos mejor que de otra manera, de frente ancha, narices chatas, pecho ancho y ancas crasas.

2. Los ya domados no deben comprarse en lugares llanos para tierras duras y montuosas y asimismo, si se presenta, debe evitarse la situación inversa. Cuando alguien compre novillos jóvenes, si mete sus cuellos en horcas fijas y los alimenta, en pocos días se amansarán y estarán listos para ser domados. Después se les coloca el yugo de tal modo que poco a poco se acostumbren, y se unce al nuevo con el veterano, pues por imitación se doma más fácilmente, y primeramente en un lugar llano y sin arado, luego con uno ligero, al principio por arena o por la tierra más blanda.

3. Los destinados al transporte han de ser enseñados del mismo modo, para que primero tiren de carros vacíos y, si se puede, en aldea o ciudad; el ruido frecuente y la variedad de cosas, con la costumbre a la multitud, llevan al buen servicio. Al que se haya colocado a la derecha, que no se lo mantenga ahí pertinazmente, porque si se lo coloca alternativamente a la izquierda, descansa trabajando en uno y otro lado.

4. Donde hay tierra ligera, como en Campania, no aran con pesados bueyes sino con vacas y asnos, porque pueden uncirse con facilidad al arado ligero, a las muelas y todo lo que, si algo hay, se lleva a la finca. Para ello, unos utilizan burritos, otros vacas y mulos, según la posibilidad que haya de forraje, pues el asno se alimenta con más facilidad que la vaca, pero ésta es más productiva.

5. En este sentido, el agricultor ha de ver cómo es la finca en cuanto a la pendiente, pues en terreno irregular y difícil hay que proveerse de los animales más fuertes y preferentemente los que puedan rendir por sí mismos en tanto hagan el mismo trabajo.

1. 21.

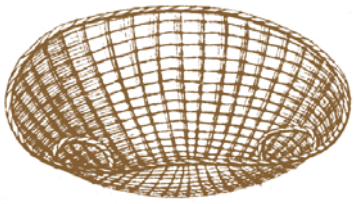
De perros, con presencia e impetuosos, hay que tener mejor pocos que muchos, a los que has de acostumbrar a vigilar preferentemente por la noche y a dormir encerrados de día. Acerca de los cuadrúpedos no domados y del ganado menor hay que hacer

146 Sobre los bueyes propiamente dichos tratará extensamente en el Libro II (2.5). Aquí los trae a colación solamente en cuanto *instrumentos* de la agricultura.

****[147] si hay prados en la finca y no hay ganado, hay que empeñarse en que, habiendo vendido el forraje, el ganado menor ajeno pazca y se estabule en la finca.

1. 22. *Material inerte*

1. Del restante material, el mudo[148], en el que están cestas, tinajas y material semejante, he aquí las recomendaciones. Las cosas que se han producido en la finca y pudieron fabricarse por los sirvientes, de ellas que nada se compre, porque en general son las cosas que se hacen con mimbres y materiales rústicos, como cestos, canastas, trillos, aventadores, rastrillos; asimismo las que se hacen de cáñamo, lino, junco, palmito[149] y junco marino, como cuerdas, sogas y esteras.



2. Las cosas que no se pueden conseguir en la finca, si se compran para su uso más que por su aspecto, no consumirán el beneficio con el gasto hecho, tanto más si se compran preferentemente donde pueden adquirirse de buena calidad, en la vecindad y al más bajo precio. Las variadas y diferentes clases y cantidades de estos instrumentos se limitan con la dimensión del campo, porque se necesitan muchos si los límites son muy extensos".

3. "Por eso", dice Estolón, "habiendo propuesto la dimensión del campo, Catón[150] escribe que, de este material, a quien cultive 240 yugadas de olivar le conviene equipar de tal modo que complete cinco equipos de prensa para aceite, cuyos componentes enumera; de cobre, calderos, cántaros, regadera y otras cosas por el estilo. Asimismo de madera y de hierro, como tres carros grandes, seis arados con reja, cuatro rastrillos para estiércol y otras cosas semejantes. También los que son de hierro y de los que se necesita una gran

---

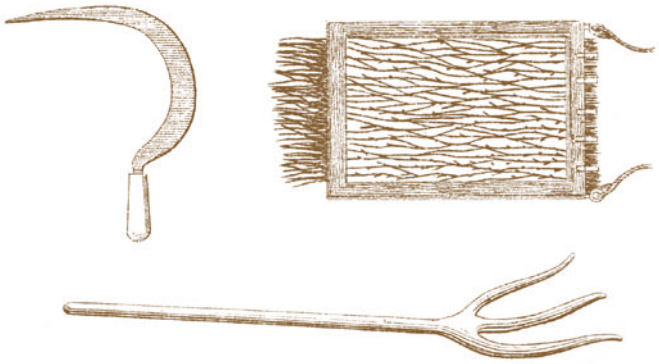
147 Posible laguna en el texto, porque verdaderamente la frase no se comprende bien a menos que, teniendo en cuenta que se habla de perros en este breve capítulo, se refiriera a lo que después dirá en 2.9.5: "porque si [los perros] ven una liebre o un ciervo, lo seguirán antes que a las ovejas".

148 Véase 1.17.1, pero en el "mudo" allí sólo mencionó los carros.

149 *Palma*, pero en tiempos de Varrón la palmera datilera era sólo una planta exótica conocida por los que habían visitado Egipto. Ni siquiera había comenzado su dispersión por el Sahara. La única palma conocida en Europa era el palmito y hubiera sido verdaderamente absurdo importar hojas de palmera para hacer cestos y canastas.

150 Catón, 10.2-5. La relación de Catón es muchísimo más detallada. Varrón sólo hace un resumen, eliminando ente otras cosas los complementos de cada equipo, pero, en todo caso, lo emplea generosamente a lo largo del capítulo.

cantidad, como ocho layas[151], azadones en igual número, la mitad de palas, y otras cosas de esa índole.



4. De la misma manera dio otra regla sobre el instrumental para un viñedo[152], en la cual escribe que, si son 100 yugadas, conviene tener pertrechados tres equipos de prensa, tinajas con tapaderas para 800 cúleos, 20 para la uva[153], 20 para el cereal y asimismo otras cosas de ese estilo. Ciertamente otros aconsejan mucho menos, pero pienso que prescribió un tan grande número de cúleos para que no se obligara a vender el vino todos los años[154], pues los viejos son más caros que los nuevos y los mismos más en un tiempo que en otro.

5. También menciona mucha variedad de objetos de hierro de la clase y cantidad que deba haber, como hoces, palas, rastras y otras cosas similares, de las cuales algunas clases tienen muchos tipos, como las hoces, pues se dice por el mismo escritor que hacen falta 40 para la vid, 5 para juncos, 5 para madera, 3 para árboles, 10 para retama[155]. Y hasta aquí de estas cosas".

6. Pero Escrofa: "Conviene que el dueño tenga por escrito todo el material y el mobiliario rústico en la ciudad y en el campo; por su parte, el encargado, en el campo, ha de tener ordenadas todas estas cosas, cada una en su sitio asignado en la casa; hay que esforzarse

---

151 *Ferrea* puede ser también "pala" o algún instrumento parecido con el que remover la tierra si no se disponía de arado o animales de tiro para el arado. Prefiero aquí "laya" ya que luego se relaciona la *pala*, que era de mango largo con hoja terminada en punta.

152 Catón, 11.2-5. cabe decir lo mismo que para el caso del olivar que se acaba de ver en el parágrafo anterior.

153 Catón dice "para el orujo" (*vinaceos* y no *acinaria* como dice Varrón). Pero pueden ser para la recogida de los racimos en la vendimia, operación que necesita, sobre todo en el estilo tradicional, de numerosas cestas de diversos tamaños que han recibido nombres distintos según su forma, tamaño (mochilas, cestas, canastos, etc.), material (mimbre, retama, varetas de olivo, etc.) y localidad

154 Una cosecha normal podía cifrarse en 300-400 cúleos para 100 yugadas. La cifra que aconseja (800 cúleos) se supone que es para conservar una cosecha completa sin vender.

155 Catón, 10.3 y 11.4, pero su relación es, como antes se ha dicho, mucho más detallada; entre otras cosas, las hoces para vid y retama las nombra como *falculas*, "hocecilla", es decir, pequeñas hoces como serpetas, etc., especializadas en distintas operaciones y diferentes materiales vegetales.

al máximo en que, las que no puedan estar bajo llave, estén a la vista, tanto más aquellas que no son de uso frecuente, como las cestas que se usan en la vendimia y otras cosas por el estilo, pues lo que se ve cada día teme menos al ladrón".

TERCERA DIVISIÓN: (a) qué conviene sembrar y (b) elección del sitio adecuado. Cf. 1.5.3-4.

(a) Qué conviene sembrar y para qué.

1. 23.

1. "Y ya que tenemos las dos primeras partes de la división en cuatro partes", toma la vez Agrasio, "sobre la finca y el material con el que suele cultivarse, espero la tercera parte[156]". "Puesto que pienso", dice Escrofa, "que el beneficio de la finca es lo que, creciendo de lo allí sembrado, es útil para algo, han de considerarse dos cosas: qué y en qué lugar conviene sembrar preferentemente cada cosa, pues unos lugares son apropiados para heno, otros para el cereal, otros para la vid, otros para el olivo, y del mismo modo los hay adecuados para el forraje, que comprende el *ocinum*, el *farrago*, la veza, la alfalfa, el codeso y el altramuz[157].

2. Porque ni es correcto sembrar en tierra pingüe todas las plantas ni nada en la magra, pues en la tierra más pobre es más adecuado lo que no necesita mucho jugo, como la alfalfa real y las leguminosas, excepto el garbanzo; pues éste es también una leguminosa, como las demás plantas que se arrancan de la tierra y no se cortan por abajo, las cuales, porque así se recogen, se llaman "leguminosas"[158]. En la pingüe, mejor las que necesitan más alimento, como hortalizas, trigo duro, trigo harinero y lino.

---

156 Esto es, qué operaciones han de realizarse para cultivar una finca (véase 1.5.3), que subdividió en dos partes en 1.5.4: (1) de qué cosas hay que disponer y con qué finalidad y (2) dónde y qué trabajos hay que realizar. Aquí considera tal subdivisión de otra forma: qué y en qué lugar conviene sembrar cada cosa. El tratamiento de Varrón es mucho más ligero que el de Columela, pero es que nuestro autor trata de que el agricultor tenga en cuenta los distintos datos para decidir; no está interesado en dar un formulario.

157 *Ocinum*: no *ocimum* (albahaca), sino *ocinum*, un forraje no determinado que se traduce a veces por trébol pero que según se dice en 1.31.4 se corta en un campo de habas. *Farrago*: forraje mezcla de diversas plantas (de ahí nuestro *farragoso*). Codeso (alfalfa o mielga real): *Medicago arborea*. El altramuz puede sembrarse para forraje, para grano y para abono verde, como también la veza. Vale la pena indicar que es el primer autor romano que menciona la alfalfa, pues Catón no la menciona; debió de introducirse en su tiempo desde Grecia, adonde había llegado de la Media (de ahí su nombre latino, *medica*, y el científico, *Medicago*). Nos informa el anónimo autor de *Roman farm management* que el griego Anfíloco (que Varrón menciona en su lista de autoridades pero que no cita en el texto; ver Anejo 6) le dedicó un tratado. Columela habló de ella con entusiasmo (Col. 2.10)

158 Varrón deriva *legumen* ("leguminosa") del verbo *lego* (coger, recoger, reunir). Es cierto que las leguminosas se recogían arrancando las plantas del suelo y no segando, pero eran las que hoy llamamos "leguminosas de grano", tales como habas, garbanzos, guisantes, etc., y no las forrajeras como los tréboles, las alfalfas, etc.

3. Algunas incluso han de sembrarse no tanto a causa del beneficio actual cuanto del que se espera el año siguiente, porque cortadas y dejadas allí mismo mejoran la tierra. Así, si el campo es muy magro se suelen enterrar arando, en lugar de estiércol, el altramuz, cuando apenas ha formado sus vainas, y a veces los tallos de habas si no llegan a cuajar las vainas de tal modo que valga la pena recoger las habas[159].

4. También hay que distinguir al plantar las que son provechosas por placer, tales como las que llaman huertos de frutos y de flores; asimismo, las que no conciernen al alimento del hombre ni al goce de sus sentidos pero que no son ajenas a su utilidad en el campo. Ha de elegirse un lugar idóneo donde plantar una sauceda y un cañaveral

5. y otras plantas que requieren lugares húmedos; por otra parte, dónde sembrar preferentemente cultivos de cereal, dónde habas y del mismo modo otras plantas que van bien en lugares secos; asimismo, otras plantas para sembrar en lugares sombreados, como el espárrago silvestre[160] porque así lo pide el espárrago; los soleados, porque allí se siembran violetas y se hacen huertas, porque estas plantas se alimentan con el sol, y así otras. Y en otro lugar han de plantarse matorrales para que tengas ramas flexibles con las que tejer lo que hagas, como cestas, aventadores, canastos; en otro lugar plantar y cultivar un bosque maderero,

---

159 El abono verde, también llamado *sideral*, ya se encuentra en Teofrasto (CP 8.9.1); lo recomendaron sabiamente los romanos en sustitución del estiércol (aunque Columela, 2.10.5, no creía en el papel mejorante de las habas por considerarlas demasiado exigentes) y se ha venido utilizando hasta tiempos bien recientes. Sigue siendo recomendable en multitud de ocasiones incluso en agriculturas desarrolladas. Habas y, sobre todo, altramuz, han sido abonos verdes muy conocidos. Sigue teniendo a Catón como guía, aunque lo discute.

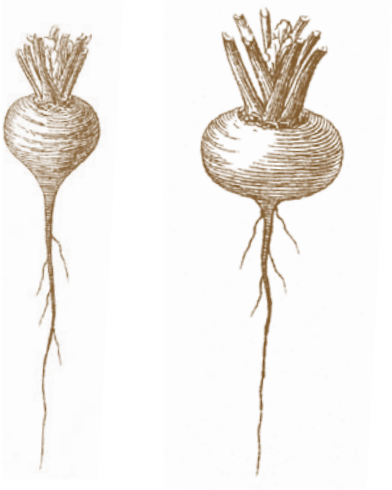
160 *Corruda*; su significado de espárrago silvestre está atestiguado por Columela (10.375, 11.3.43) y Plinio (19.43). La frase es algo confusa. Puede querer decir que allí donde se da la *corruda* se debe sembrar espárrago o que se siembre el espárrago silvestre para que, cultivado, se consiga el espárrago para la venta; esto último es lo que dice Catón (6.3): "Plántese allí *corruda* de donde se obtengan espárragos".

6. otro para cazar pájaros, y del mismo modo, donde consigas cáñamo, lino, junco y esparto[161] con el que trences calzado para los bueyes[162], hilos, sogas, cordeles. Algunos lugares son idóneos para sembrar simultáneamente varias cosas, pues en huertos frutales recién plantados con esquejes espaciados y con los arbolitos puestos en filas, los primeros años, antes de que las raíces puedan llegar más lejos, unos siembran plantas de huerta, otros otra cosa, pero cuando toman fuerza los árboles no lo hacen para que no dañen las raíces".

(b) Dónde sembrar y qué.

1. 24.

1. Estolón: "En lo que a esto se refiere, Catón[163] atina en lo que escribe sobre las siembras: 'el campo craso y fértil, si no tiene árboles, conviene dedicarlo a cereal; si el mismo campo es neblinoso, a nabo, rábano, mijo y panizo;



161 *Spartum* puede ser esparto (*Stipa tenacissima*) o retama de olor o gayomba (*Spartium junceum*).

162 Las herraduras no eran conocidas y las pezuñas de los animales valiosos, con el buey a la cabeza, se protegían con calzados hechos de los materiales mencionados. Así lo dice Columela (6.12.2).

163 Catón, 6.1-2; la larga cita es literal (en general, todo el capítulo) salvo en que Catón añade el marco conveniente (25-30 pies). Lo copia (citándolo) Plinio 18.46.

en campo craso y cálido, aceituna para conserva, la gorda[165], la salentina, la orquita, la posea, la sergiana, la colminia, la albiza; la que de ellas se diga que es la mejor en esos lugares, esa es la que principalmente hay que plantar. A menos que mire al viento favonio[166] y esté expuesto al sol, ningún campo es bueno para plantar un olivar.

2. En un campo que sea más frío y más magro conviene plantar la aceituna liciniana; si la pones en lugar craso o cálido, no se consigue ni un *hostus*[167] y, si carga, se hace perecer el árbol y causará daños un musgo rojo[168]'.

3. Se llama *hostus* lo que se obtiene de aceite en un *factus*. Se dice *factus* a lo que se elabora en una vez, que unos dicen que son 160 modios y otros una cantidad menor hasta rebajarla a 120[169], dependiendo de cuántos y cuán grandes sean los equipos de prensa con los que lo elaboren. Respecto a lo que Catón dice que alrededor de la finca conviene plantar olmos y álamos de los que obtener follaje para ovejas y bueyes y madera (pero esto no es necesario en todas las fincas ni, en las que es necesario, lo es especialmente por el follaje), se ponen sin detrimento en la parte norte, porque allí no obstaculizan la insolación[170]".

---

164 Sorprende que, a pesar de numerosas menciones al olivo y al aceite (al que vuelve en 1.55) a lo largo de este Libro, Varrón no le dedique una sección entera como hizo con la viña. Realmente, el inciso sobre ésta (1.8) parece un añadido extemporáneo, dado que Varrón no piensa, al componer esta obra, en una descripción cultivo por cultivo, sino en razonar sobre la agricultura. Otros autores, por supuesto, le dedican buenas páginas al olivo: cf. Columela, 5.8-9 y *De arboribus*, 17; Plinio, 15.1-4 (más las páginas dedicadas al aceite y al alpechín: 15.5-8); Geopónica, 9; Awam, 7.1-35. También Paladio, por supuesto, como siempre a lo largo de los meses.

165 Evito la tentación de traducir "gordal", posiblemente inexistente en la época. El nombre de la variedad de esta aceituna era *radius*, como escriben Virgilio (Georg. 2.86) y Columela (5.8.4), pero Catón (6.1), Varrón en este pasaje y Plinio (15.4) dicen *radius maior*. Era una aceituna para comer: "la orquis y la alargada (*radius*) mejor para comer…" dicen Columela y Plinio. Los nombres de todas estas variedades los da Catón, pero Varrón los escribe a veces con ligeras diferencias, quizá porque ya mediaban más de cien años entre ambos autores.

166 Esto es, al oeste, de donde soplaba el favonio.

167 Cantidad de aceite de una sola prensada de aceituna, como a continuación explica Varrón por boca de Estolón, aunque para Catón, *hostus* era la producción del olivar y no la de una prensada. Quiere decir que se tiene una producción minúscula.

168 El "musgo rojo" debe ser el repilo, azote tradicional de todas las regiones olivareras; la variedad liciniana debía ser especialmente susceptible. Hasta aquí la cita que de Catón hace Estolón

169 O sea, entre unos 1500 y 1000 litros.

170 Catón 6.3, pero la observación entre paréntesis es de Varrón, que no parece muy de acuerdo con la idea de emplear las hojas para alimento de bueyes y ovejas. La época de Catón fue ciertamente más dura en cuanto a las fuentes de alimento para el ganado.

Alameda y cañaveral.

4. Escrofa: "añade el mismo autor[171] que si el lugar es húmedo, hay que plantar sumidades de álamos y un cañaveral. Se voltea antes con laya, luego se plantan los bulbos de la caña a una distancia de 3 pies unos de otros[172] **** el mismo cultivo es prácticamente apto para uno y otro. Conviene sembrar sauce griego[173] alrededor del cañaveral, para que haya con lo que se pueda atar la vid[174].

1. 25.

La viña[175]

Para elegir el terreno en el que se vaya a plantar la viña debe observarse lo que sigue. En el mejor lugar para vino y expuesto al sol conviene sembrar la amínea menor, la eugenea doble y la helvia menor. En el lugar que sea más craso o neblinoso conviene plantar la amínea mayor o la murgentina, la apicia y la lucana. Las demás vides, y entre ellas principalmente las miscelas, le convienen a todo tipo de terreno.

1. 26.

En toda viña se procura concienzudamente que la vid se proteja con el rodrigón orientado hacia el norte; y si, en lugar de rodrigones, se intercalan cipreses vivos, se colocan en filas alternas y no se les deja que crezcan más altos que los rodrigones ni plantar vides junto a ellos, porque estas plantas son enemigas unas de otras[176]".

"Temo", le dice Agrio a Fundanio, "que antes llegue aquí el guardián del templo que nosotros al cuarto acto, porque espero la vendimia". "Ten buen ánimo", dice Escrofa, "y prepara los canastos y la jarra".

---

171 Catón 6.3-4.

172 El pasaje precedente es casi idéntico en Catón, por lo que dicen otros traductores que la laguna que sigue puede suplirse con Catón 6.3-4. Lo que sucede es que Catón no sigue hablando sobre álamos y cañas, sino que pasa a recomendar que en esos mismos lugares se siembren espárragos, continuando luego con el sauce griego, etc., pero sin decir que "el mismo cultivo es prácticamente apto para uno y otro".

173 Quizá *Salix alba var. vitellina (sin. Salix vitellina)*.

174 La última frase vuelve a estar tomada de Catón literalmente (6.4), lo mismo que el parágrafo siguiente (1.25) salvo pequeñas variantes en los nombres varietales como ya pasó con las del olivo.

175 Recuérdese que ya la trató en 1.8.

176 Debe de haber alguna corrupción o alguna laguna en el texto, pues no parece lógico plantar cipreses en el viñedo como ayuda contra el viento del norte siendo enemigos de la planta que se quiere proteger. El ciprés como enemigo de la vid no consta más que aquí; como tal era tenida la col por los antiguos, algo ya explícito en Teofrasto y en Catón, que le dedicó dos largos capítulos (156-157). Se ha propuesto que el texto debía decir, en lugar de *propter eos* (cerca de ellos, es decir, de los cipreses), *propter olus*, es decir, cerca de la col.

CUARTA DIVISIÓN: el calendario (a) solar, (b) lunar. Cf. 1.5.3-4.

1. 27.

1. "Y como los tiempos son de dos tipos, uno anual, que el sol completa en su vuelta, y otro mensual, que la luna comprende en su recorrido, primero hablaré del sol.

(a) El calendario solar: los trabajos y los días[177].

Su curso anual se divide primeramente de ordinario en cuatro partes de unos tres meses en relación con la producción, y asimismo, con mayor precisión, en ocho de mes y medio; en cuatro porque se divide en primavera, verano, otoño e invierno.

La distribución en cuatro periodos

2. Para las siembras que se hacen en primavera conviene alzar la tierra inculta para extirpar lo que nazca en ella antes de que caigan algunas semillas, y a la vez hacer más aptas para recibir la lluvia a las tierras recalentadas por el sol y, mullidas, más fáciles para el trabajo; ha de ararse no menos de dos veces, mejor tres[178].

3. Conviene cosechar en verano, vendimiar en otoño en tiempo seco, y cuidar entonces ventajosamente de los bosques; conviene que los árboles se corten a ras de tierra, y que las raíces se arranquen con las primeras lluvias para que no pueda brotar nada de ellas. En el invierno, podar los árboles sólo en los tiempos en que las cortezas, por las lluvias, no sufran ni helada ni hielo.

1. 28.

1. El primer día de la primavera cae en Acuario, el del verano en Tauro, el del otoño en Leo, el del invierno en Escorpio[179]. Como el día 23 de uno cualquiera de estos cuatro

---

177 Lo que sigue contiene la descripción de los trabajos a realizar en cada periodo del año, algo constante en toda la literatura agrícola antigua desde el texto de Hesíodo, y quizá desde antes si conociéramos alguno anterior a él. "Los trabajos y los días", el nombre de la obra de Hesíodo, tuvieron amplia representación escultórica, sobre todo en el arte románico. Varrón, no obstante, superpone dos tipos de calendarios agrícolas, el de trabajo mes a mes (calendario menológico) y el de trabajo según las estaciones y sus subdivisiones (calendario parapégmico), usado por los griegos y verosímilmente mucho antes por los egipcios que seguían sus ciclos agrícolas en función de las crecidas del Nilo y del orto de Sirio, que la marcaba, y no de las inútiles fiestas civiles que, por no seguir un calendario estrictamente solar o sideral variaban ampliamente a lo largo del año estelar. Es lo que sucede en el actual calendario lunar seguido por los mahometanos para sus festividades religiosas. Un calendario agrícola basado en las estaciones (equinoccios, solsticios, orto y ocaso de constelaciones o estrellas) permite fijar las fechas de las labores con precisión, por ello los tratados y los calendarios árabes de agricultura (como, respectivamente, los el de Al Awam y el Calendario de Córdoba) se veían obligados a adoptar el sistema solar o sideral y no el lunar.

178 Arar, binar y terciar, las aradas clásicas. Varrón, en todo caso, es bien escueto sobre el tema, aunque vuelve sobre él más abajo ((1.29), y ni siquiera menciona la labor de alzar en invierno que fue bien conocida de los antiguos, Teofrasto incluido (CP, 3.25). Hasta Salomón lo dice en sus Proverbios (20.4) como ejemplo moral: "El perezoso no ara en invierno; va luego en busca de la cosecha y nada halla". White, *Roman farming*, resume muy bien el método de arar: se daban de 3 a 5 aradas, alzar, binar para partir los terrones, con orejeras para cubrir las semillas con la tierra de los lomos; se partían los terrones con azada o con rastrillos (Columela, 2.4.3). Al barbecho se le daban las tres labores en primavera, verano y otoño, pero no si la lluvia era escasa y sólo se humedecía la capa superficial. Plinio aconseja hasta 5 aradas en tierra arcillosa, y nueve en Etruria. Otros pasajes de Columela: 11.2.8 (arada de primavera), 2.4.3 (arada desde invierno hasta abril), 11.2.46 y 2.4.4 (binar en junio), 11.2.64 (terciar pronto en septiembre).

179 Véase nota al parágrafo siguiente para una idea general del calendario de Varrón en boca de Estolón. Téngase en cuenta que las estaciones no empezaban para los antiguos cuando nosotros hacemos empezar las nuestras. Nuestra primavera comienza cuando el sol entra en Aries, el 21 de marzo en nuestro tiempo, el verano cuando lo hace en Cáncer (21 de junio), el otoño en Libra (21 de septiembre) y el invierno en Capricornio (21 de Diciembre).Para el romano, la primavera comenzaba, como después se verá, el 7 de Febrero, en pleno Acuario (del 21-23 de enero al 21-23 de febrero) como dice Varrón. Las fechas que da Varrón no tienen, pues, equivalencia con las nuestras. El desfase se corrigió con las dos reformas del calendario, esto es, la fundamental de Julio César de la que habla Varrón inmediatamente, y la enmienda gregoriana en 1582 en la que se añadieron diez días (el día siguiente al 4 de octubre pasó a ser el 15) para compensar el desfase acumulado desde entonces.

signos es el primero de cada una de las 4 estaciones, esto hace que la primavera tenga 91 días, el verano 94, el otoño 91 y el invierno 89, que traducido a nuestros días civiles, los que ahora tenemos[180], hacen el comienzo de la primavera 7 días antes de los idus de febrero, el del verano 7 días antes de los idus de mayo, el del otoño 3 días antes de los idus de agosto, y el del invierno 4 días antes de los idus de noviembre[181];

La distribución en ocho periodos

2. por ello han de examinarse algunas cosas con mayor exactitud en los tiempos descritos, y así se dividen en 8 partes[182]: en primer lugar, desde el Favonio al equinoccio de primavera, 45 días; de aquí hasta la aparición de las Pléyades, 44 días; desde ésta al solsticio de verano 48 días; de ahí al comienzo de la canícula, 27 días; después, hasta el equinoccio de otoño, 67 días; luego, hasta el ocaso de las Pléyades, 32 días; de éste hasta el solsticio de invierno, 57 días y de ahí al Favonio, 45 días.

---

180 La reforma de Julio César, encomendada a astrónomos alejandrinos, había entrado en vigor el 1 de enero del 45 adC, así pues, unos años antes de que Varrón escribiera este texto.

181 Respectivamente: 7 de febrero, 9 de mayo, 11 de agosto y 10 de noviembre. Julio era todavía *quintilis* y agosto, *sextilis*, quinto y sexto mes del año romano clásico, que comenzaba el 1 de marzo. Ambos meses se dedicaron más adelante a Julio César y a Augusto respectivamente, cuando ya el año empezaba el 1 de enero según estableció César y ni julio ni agosto eran el quinto y el sexto mes del calendario.

182 He aquí el calendario de Varrón para facilitar la lectura. Era común en la antigüedad, posiblemente de origen griego, aunque había pequeñas variantes como se indica a continuación (véase Geopónica, 1 nota 5):

Comienzo de la Primavera: 7 febrero (otros: 7-9), llegada del viento Favonio (desde Poniente).
Equinoccio de Primavera: 23 marzo (otros: 23-26).
Comienzo del Verano (orto matinal de las Pléyades): 7 mayo (otros: 7-13)
Solsticio de Verano: 24 junio (otros: 24-26).
Comienzo del Otoño (orto matinal del Can, la canícula): 21 julio (otros: 21-25 julio, 12 agosto).
Equinoccio de Otoño: 26 septiembre (otros: 24-26).
Comienzo del Invierno (ocaso matinal de las Pléyades): 10 noviembre (otros: 8-11).
Solsticio de Invierno: 24 diciembre (otros: 24-25).
Orto vespertino de Arturo: 21 (Columela, 11.2.21) ó 23 (Plinio 18.67[27]) de febrero.

(cf. Geopónica 2,14,3; 2, 38, 2; 2, 40, 2 etc. para diferencias.)

Las discrepancias principales, aparte de alguna contradicción interna del propio Varrón, se dan en el comienzo del otoño pues unos, como Varrón, lo fijaban en el orto matinal del Can (21-25 de julio) y otros, como Columela (11.2.57), en el ocaso matinal de la Lira (12 de agosto).

Debe insistirse en la separación de puntos astronómicos (solsticios y equinoccios) y comienzo de estaciones, cosa que hoy no hacemos. Solsticios y equinoccios son la consecuencia de las observaciones de los astrónomos. El campesino lo ve de otra manera: las estaciones vienen señaladas por las fases de la vegetación y por la salida o estabulación de los rebaños, que son las que a él le interesan. Columela (11.2.2) lo dice claramente: "el labrador no debe observar el principio de la primavera tal como el astrónomo…" En un ambiente mediterráneo (pero no en cualquiera), la savia empieza a moverse antes del equinoccio de primavera; en febrero, por ejemplo, el almendro ya está en flor, los árboles de hoja caduca empiezan a vestirse, los rebaños comienzan a salir; en mayo se empieza la cosecha, con la cebada en cabeza; en agosto, el campo mediterráneo está seco (*no* los frutales, pero piénsese en la importancia cuantitativa de los cultivos extensivos); en noviembre vuelven los rebaños, se mata (o mataba) el cerdo ("cada cerdo tiene su San Martín", que es el 11 de noviembre) y se celebran los difuntos: comienza el invierno.

Plinio (18.59-74) sigue el sistema de Varrón de dividir el año en 4 y 8 periodos períodos atendiendo a la práctica agrícola, pero se separa ligeramente en la extensión de dichos intervalos, regularizándolos, pues el 5º intervalo de Varrón sólo tiene 27 días y, por el contrario, el 6º tiene 67; Plinio toma como punto de partición el ocaso de la Lira (el 11 de agosto) y hace dos períodos de 44 días.

1. 29. *Lo que debe hacerse en el primer intervalo: del Favonio al equinoccio de primavera.*

1. En el primer intervalo, entre el Favonio y el equinoccio primaveral, conviene hacer lo que sigue. Deben sembrarse los planteles de todo tipo, podarse ****[183] los prados, cavar el ruedo de las vides, cortar las raíces que sobresalen, limpiar los prados, plantarse las saucedas, escardarse los sembrados. Se dice "sembrado" lo que, arado, se sembró, "labrado" lo que, arado, aún no se sembró, "barbecho" lo que se hubo sembrado antes de que se haya renovado con una segunda arada[184].

2. Cuando aran la tierra la primera vez, dicen "alzar"; la segunda vez, "binar", porque con la primera arada suelen levantarse grandes terrones y al repetirla llaman "binar". Cuando aran por tercera vez habiendo echado ya la semilla, se dice que los bueyes "aloman"[185], esto es, con orejeras adosadas a la reja, al mismo tiempo cubren el cereal sembrado con caballones y hacen surcos por donde corre el agua de lluvia. Después, los que no tienen campos de gran extensión, como en Apulia y en predios semejantes, si quedaron en los lomos algunos terrones grandes, suelen desterronar con azada.

3. La cavidad acanalada que hace el arado con la reja se llama "surco". Lo que está entre dos surcos, levantada la tierra, se llama "lomo", porque en el sembrado ofrece el cereal. Así también cuando se presentaban las entrañas a los dioses, decían "ofrecer en sacrificio" [186].

1. 30. *Segundo intervalo, entre el equinoccio de primavera y la salida de las Pléyades*

En el segundo intervalo, entre el equinoccio de primavera y la salida de las Pléyades[187], ha de hacerse lo que sigue: escardar los cultivos, esto es, eliminar la hierba de los sembrados; que los bueyes den la primera labor a la tierra, talar los sauces, cercar los prados. Las cosas que hubiera convenido hacer con anterioridad y no se acabaron deben terminarse antes de que broten las yemas y comience la floración, porque si los árboles que suelen perder las hojas comienzan a reverdecer antes, a partir de ese momento dejan de ser idóneos para la plantación. Conviene que se plante y se pode el olivo[188].

---

183 La laguna del texto *putari* **** *in pratis* se reemplaza con apoyo en Columela 2.11.16 y 18 (útil para todo el pasaje), por *arbusta, stercorari*, con lo que la frase adquiere sentido: *podar los árboles, estercolar los prados*.

184 "Se renueve" (*novatur*) para volver a sembrar. Frase compleja para indicar el periodo en que el campo está sin sembrar entre dos labores de arado que le permiten recuperar fuerzas, esto es, el barbecho. Le sale una frase bien retorcida.

185 Esto es, que forman lomos entre los surcos. La operación es "terciar".

186 Etimologías "varronianas": *porca* (caballón, lomo entre surcos en el que está la semilla y luego la planta) de *porricere* (mostrar, ofrecer).

187 Véase 1.28.2 y nota.

188 Consejo extraño; la segunda mitad de la primavera es tarde para plantar el olivo. Incluso entre los antiguos (p.ej. Columela *De arboribus* 17.1) se recomendaba a lo largo del otoño.

1. 31. *Tercer intervalo, entre la salida de las Pléyades y el solsticio*

1. En el tercer intervalo, entre la salida de las Pléyades y el solsticio de verano, debe hacerse lo que sigue. Cavar o arar las viñas nuevas y a continuación desterronar, esto es, desmenuzar la tierra para que no haya terrones. Porque así de *occidunt* se dice *occare*[189]. Hay que despampanar las vides, pero por un experto, pues esto es más importante que podar, y no hacerse en el arbusto sino en la cepa[190].

2. Despampanar es, de entre los tallos que han brotado de la cepa, dejar los que son más fuertes, el primero y el segundo, alguna vez incluso el tercero, y arrancar los restantes para evitar que la cepa no pueda suministrar jugo a los tallos que se han dejado. Por ello, en el vivero de vides, en cuanto sale la vid, suele cercenarse toda ella para que salga de tierra con cepa más firme y tenga mayores fuerzas para producir tallos.

3. A un sarmiento delgado como un junco, estéril por su debilidad y que no puede formar la vid por sí misma, llaman *flagellum* al pequeño, y *palma* al grande del que nacen las uvas. La primera palabra tiene su origen en el soplo (*flatu*) del viento, tras el cambio de una letra, resultando *flagellum* por *flabellum*. Luego, dado que la vid se deja crecer para producir uvas, parece haberse dicho primeramente *parilema*, de *pario* (parir):

189 Sólo en Varrón parece encontrarse el sentido de *reducir a migajas, desmenuzar la tierra* para *occidere* (‘matar’). Es una nueva elucubración varroniana, como todas las que contiene (salvo quizá alguna excepción) este capítulo.

190 En otras traducciones, “no hacerse en el vivero sino en la viña”. Pero *arbusta vitis* es la “yugada” (emparrada) a árboles. Es decir, hay que despampanar la vid cuando aún no está entutorada a los árboles que le sirven de apoyo. La labor de despampanar en esta época ya está en Teofrasto CP 3.14.7 y se encuentra en Columela (4.27.2).

4. de ahí, cambiadas las letras, como en otras muchas palabras, comenzó a decirse *palma*[191]. En la parte opuesta produce un zarcillo; este es un tallito de la vid retorcido como un bucle. Ya que estos tallos son los que la vid posee para serpear para ocupar un lugar, por ello se deriva *capreolus* (zarcillo) de *capiendo* (ocupar un lugar).

   Hay que cortar todos los forrajes, primero el *ocinum*[192], el fárrago y la veza, el último el heno. *Ocinum* deriva de la palabra griega *okéos*, que quiere decir *rápido* (*cito*), como la albahaca (*ocimum*) en el huerto. Aún más: se dice *ocinum* porque suelta el vientre (*citat*) de los bueyes y por eso se les da para que se purguen. Esto se siega en verde en el campo de habas antes de que forme vainas.

5. Por el contrario, el fárrago se llama así o bien de *ferrago* porque el campo en el que se han sembrado mezcladas cebada, veza y leguminosas para forraje se corta con hierro (*ferrum*), o bien porque primeramente se comenzó a sembrar en campos de trigo (*farracius*)[193]. Con eso los caballos y las demás caballerías se purgan y se ceban en primavera. La veza (*vicia*) se dice de *vincire* (ceñir) porque también tiene zarcillos como la vid, con los cuales, cuando sube trepando por el tallo del altramuz o de cualquier otro al que se agarre, suele ceñirse a él. Si tienes prados de regadío debes regar al tiempo de levantar el heno. A los frutales (*poma*) que se hayan injertado hay que suministrarles agua diariamente por la tarde durante los periodos de sequía[194]. Por eso, porque necesitan bebida (*potus*) puede que se haya dicho *poma*.

1. 32. *Cuarto intervalo: entre el solsticio y la canícula*

1. En el cuarto intervalo, entre el solsticio y la canícula, casi todos hacen la siega, porque se dice que el grano está 15 días en el zurrón, florece durante 15 y se seca en 15, cuando está maduro. Deben finalizarse las aradas, pues tanto más fructíferas son cuanto más caliente se are la tierra. Si alzas conviene binar, esto es, repetir una segunda vez para deshacer los terrones, pues con la primera arada se separan de la tierra grandes terrones.

---

191 Varrón se supera a sí mismo en la búsqueda de las etimologías de las palabras *flagellum* y *palma* referidas a la vid. Hace derivar primeramente *flabellum* (abanico) de *flatu* (soplo) y cambia sencillamente la *b* por una *g* para conseguir *flagellum*, tallito. No contento con eso, explica *palma* (cepa) a partir de una palabra que se inventa (*parilema*) y que deriva de *pario*, 'engendrar', 'parir'. De es tenor son la mayoría de las que figuran a continuación.

192 Véase 1.23.1. Aquí mezcla etimológicamente el forraje con la albahaca.

193 Es verosímil lo segundo (derivado de *far, farraceus*), pues en esas mezclas, que aún se realizan en agriculturas de subsistencia, el trigo (aunque normalmente es la cebada) entra en la composición. El Oxford Dict da *ferrago* como sinónimo de *fárrago*.

194 Las referencias de Varrón al riego son tan escasas (apenas otra mención en 1.37.5) como pobres. Pero tampoco son frecuentes en otros autores, p.ej. Columela (11.3.8-9) o, brevísimo, Paladio, 1.34, sobre la preparación del suelo en el huerto. En realidad, la agricultura romana era agricultura de secano con algunas medidas para combatir la falta de agua.

2. Ha de sembrarse la veza, la lenteja, la almorta, el yero[195], y las otras leguminosas que unos llaman *legumina* y otros, como algunos galos, *legarica*; ambas derivan de *legere* (arrancar) porque no se cortan sino que se recogen arrancándolas. Las viñas viejas han de desterronarse de nuevo, las nuevas aun una tercera vez si todavía quedan terrones[196].

1. 33. *Quinto intervalo: entre la canícula y el equinoccio de otoño*

En el quinto intervalo, entre la canícula y el equinoccio de otoño, conviene que se corten las pajas y constituirse los almiares, binar los campos, cortar hojas[197], segar de nuevo los prados regados.

1. 34. *Sexto intervalo: desde el equinoccio de otoño hasta el ocaso de las Pléyades*

1. En el sexto intervalo, desde el equinoccio de otoño, escriben que conviene sembrar hasta el día 91º[198]; tras el solsticio de invierno no sembrar a menos que obligue una causa necesaria, lo que importa mucho, ya que lo que se siembra antes del solsticio nace al séptimo día, sembrado tras el solsticio apenas brota al 40º día[199]. Y piensan que no conviene comenzar antes del equinoccio, porque si sobreviene un tiempo poco favorable, las semillas suelen pudrirse.

2. El haba se siembra muy bien en el ocaso de las Pléyades[200]. También deben cogerse las uvas y vendimiar entre el equinoccio de otoño y el ocaso de las Pléyades; a continuación, empezar a podar las vides y a propagar y plantar frutales. En algunas regiones, donde por tempranos los fríos son más duros, mejor en primavera.

195 *Ervila*: puede ser también guisante (*Pisum sativum*), aunque a éste se le dice más bien *ervum*. *Ervilia* es su diminutivo, más apropiado para un grano menor como el yero. Guisante y yeros son dos de las más antiguas plantas domesticadas, ambas parientes próximas. De *ervilia o ervila* derivan las palabras *yero* y *arveja*, nombre antiguo del guisante aún utilizado en Hispanoamérica.

196 Pero es o prontísimo o tardísimo para todo esto (este periodo es la primera mitad del verano), desde luego para la *siembra* de tales leguminosas que se siembran o en otoño o al comienzo de la primavera. Podría ser una fecha para su *recogida* tardía en un clima mediterráneo, adecuada en la Europa romanizada como la Galia.

197 Para forraje; se utilizaban hasta la de roble y encina.

198 En 1.28.2 sólo se le daban al sexto intervalo 32 días. Se dice aquí que la siembra continúe durante tres meses, o sea, hasta el solsticio de invierno, ocupando, pues, el periodo siguiente (el séptimo); de hecho, dice a continuación, citando lo que se ha escrito sobre el tema, "no sembrar tras el solsticio de invierno", que corresponde al 8º intervalo.

199 En Plinio 18.204 está meridianamente claro este pasaje, que aquí dista de estarlo.

200 El final del 6º intervalo (1.28.2), es decir, hacia finales de octubre. Ha sido un tiempo clásico para las habas en zonas mediterráneas; hoy tiende a retrasarse hasta finales de noviembre, pero depende de variedades y regiones. Para lo que sigue (vendimia) puede ser tarde a menos que se haga al comenzar el intervalo (en septiembre) o que el verano haya sido lluvioso.

1. 35. ***Séptimo intervalo: entre el ocaso de las Pléyades y el solsticio de invierno***

1. En el séptimo intervalo, entre el ocaso de las Pléyades y el solsticio de invierno, dicen que conviene hacer lo que sigue. Sembrar la azucena y el azafrán. La rosa que ya formó raíz se divide hasta la raíz en esquejes de un palmo y se entierra; posteriormente, los esquejes se transfieren una vez que hayan formado raíces. No es útil hacer semillero de violetas en la finca porque es preciso hacer bancales amontonando tierra, que los riegos y los temporales de lluvia lavan, empobreciendo la tierra[201].

2. Desde el Favonio hasta el orto de Arturo[202] es adecuado para transferir desde el semillero el serpol, que se llama así porque serpea. Cavar nuevas zanjas, limpiar las viejas, podar las viñas y la arboleda, en tanto no lo hagas, como en general, 15 días antes y después del solsticio de invierno. Pero a veces es adecuado plantar en ese periodo, como los olmos.

1. 36. ***Octavo intervalo: entre el solsticio de invierno y el Favonio.***

En el octavo intervalo, entre el solsticio de invierno y el Favonio, conviene que se haga lo que sigue. Drenarse el agua de los campos cultivados, si hay alguna[203]; pero escardar si hay sequía y la tierra tiene tempero. Podar viñas y arboledas. Cuando en los campos no se pueda trabajar, durante el invierno hay que hacer bajo techado lo que se pueda antes del amanecer[204]. Las cosas que he dicho conviene tenerlas escritas y expuestas en la casa de campo, especialmente para que las conozca el encargado.

(b) Periodos lunares.

1. 37.[205]

1. Han de observarse también los periodos lunares, que en cierto modo constan de dos partes, ya que la luna nueva crece desde nueva hasta llena y de ahí de nuevo decrece

---

201 Otros autores recomiendan hacer las operaciones de jardinería en febrero (Col. 11.2.19, Pal. 3.21.1-2). Por lo demás, muchos esquejes (los de rosas por ejemplo) tardan muchos meses en enraizar; no se da esa inmediatez sugerida en la frase anterior.

202 Pero esto pertenece al primer periodo; debió ser un olvido de Varrón o una inclusión tardía y mal colocada: no había procesadores de texto…

203 A semejanza de lo que ocurre en el caso del riego, las referencias al drenaje se reducen a este pasaje. No obstante, era una preocupación del agricultor romano que la tierra no se le encharcara, y conocía bien la técnica del drenado a base de caballones, surcos amplios y zanjas de recogida. (Catón, 155; Columela, 2.2.9-10 y 2.8.3; Plinio, 18.179).

204 La parvedad de Varrón contrasta con la cantidad de trabajos a hacer que recomienda Catón (39), cuyo principio para estos casos es "que se haga limpieza antes que estar ocioso".

205 Acabado el calendario solar, comienza la breve exposición del lunar, llamado *selenodrómico*. Obsérvese la escasa importancia que le da Varrón, que menciona el efecto de la Luna bien pocas veces (una de ellas más adelante en 1.64), a pesar de ser tan importante en infinidad de autores hasta casi nuestros días. Plinio, lo mismo que siguió a Varrón en los ocho periodos solares, lo sigue también (pero no lo copia) en la descripción de las lunaciones.

hasta luna nueva, hasta que llega el interlunio; en tal día se dice que la luna es final y primera, por lo que a ese día en Atenas llaman *énen kaí néan*[206], otros *triakáda*. Algunas operaciones agrícolas han de hacerse en luna creciente mejor que en menguante, algunas cosechas al contrario, como los cereales y los bosques madereros."

2. "Yo sigo esto, recibido de mi padre", dice Agrasio, "no sólo para esquilar las ovejas, sino también para mi cabello, no sea que pelándome en luna creciente me convierta en calvo". "¿De qué manera", dice Agrio, "se divide la luna en cuartos? ¿Y en qué es eficaz esa división para el campo?"

3. "¿Nunca oíste en el campo", dice Tremelio (Escrofa), "sobre el octavo día antes de la Luna Jana[207] tanto creciente como menguante, y las cosas que conviene se hagan en luna creciente, y, al contrario, las que deben hacerse tras el octavo día tras de la Luna Jana mejor que antes? ¿Y si algunas cosas conviene que se hagan en menguante, tanto mejor cuanto menos fuego tenga este astro?

   Y terminé de hablar sobre las cuatro partes de la agricultura[208]"

DISCURSO DE ESTOLÓN: DIVISIÓN DEL TIEMPO AGRÍCOLA

4. Estolón: "Hay otra división del tiempo", dice, "en seis fases[209] relacionada de algún modo juntamente con el sol y con la luna, porque casi todo tipo de producto llega a su compleción en cinco pasos y ve en la finca a la tinaja y al celemín[210], y de ahí, en el sexto paso, sirve para el consumo. En el primer paso hay que preparar, en el segundo sembrar, en el tercero cultivar, en el cuarto cosechar, en el quinto conservar, en el sexto sacar.

---

206 Literalmente, *viejo y nuevo*, por el día en que se veía el fin de la fase decreciente y el principio de la creciente. Sigue siendo el momento en que comienza el nuevo mes en el calendario mahometano. *Triakáda*, que sigue, significa *el trigésimo*, por el día del calendario lunar.

207 El pasaje se refiere, evidentemente, al cuarto creciente y al cuarto menguante.. Hooper y Ash sólo traducen "antes del creciente" y "antes del menguante". Heurgon "…antes de Nuestra Señora la Luna, llena o nueva", mostrando que el octavo día antes del plenilunio marca una distribución del mes lunar en cuatro semanas de siete días que podía ser una reliquia en el mundo rural (para mencionar el 'campo', Tremelio Escrofa ha usado la palabra *rure* y no *agro*) en oposición al calendario oficial romano, con semanas de ocho días. Sea como fuere, Escrofa contesta a la pregunta de Agrio sobre cómo la luna es cuadripartita y su influencia en la agricultura. La "teoría" de la influencia lunar, mantenida hasta nuestros mismos días, es, en general, que lo que debe crecer debe sembrarse en creciente y lo que es bueno que no aumente mucho (el excesivo follaje en un injerto, por ejemplo) en menguante, pero es una regla con muchas sutilezas en su interpretación, como se puede ver por el comentario anterior de Agrasio y los casos que menciona Aulo Gelio en *Noches áticas*, 20.8, que da, en boca de un contertulio, la teoría general: "todo lo que crece con la luna decrece con ella".

208 Tal cual lo dijo Tremelio Escrofa, en 1.5.3. Ahora sigue la división en seis partes atendiendo a ciclos solares y lunares.

209 Las seis partes o pasos enumeradas al final de este párrafo no van a seguir un calendario astronómico, a pesar de la referencia al sol y a la luna, sino que seguirán un ciclo estrictamente agrícola desde la preparación del terreno hasta la venta del producto. Así, Varrón presenta un doble enfoque de los trabajos del campo, uno tradicional por periodos astronómicos y otro racional atendiendo a la propia ciencia agrícola. El esquema general lo da al final de este mismo párrafo (Introducción a las RR, IIb).

210 Figuradamente, que están dispuestos para la venta. Tinaja para el vino, celemín para el grano.

Primera fase: preparación del terreno, el estiércol.

Para algunas cosas, en la preparación hay que hacer hoyos, remover o hacer surcos, como cuando quieres hacer una arboleda[211] o un huerto de frutales; para otras cosas hay que arar o cavar como cuando preparas campos para cereal;

5. para otras cosas hay que remover la tierra con laya con más o menos intensidad, porque unas raíces se extienden poco, como las de los cipreses, otras con mayor amplitud, como las de los plátanos, como lo que Teofrasto escribe de Atenas en el Liceo, cuando un plátano que todavía era joven había echado raíces de 33 codos[212]. A veces, si has alzado con bueyes y arado, hay que binar antes de que eches la semilla[213]. De igual modo, si se hace alguna preparación en los prados, como por ejemplo para protegerlos del pastoreo, lo que se practica generalmente cuando el peral está en flor; si son de regadío, para que se rieguen en su momento.

1. 38.

El estiércol[214].

1. Debe pensarse en qué lugares hay que estercolar en el campo, y cómo y con qué tipo debes hacerlo principalmente, pues hay algunas diferencias entre ellos. Casio escribe que el mejor estiércol es el de las aves voladoras antes que el de las palustres y que el de las que nadan[215]. De entre ellos sobresale el de las palomas ya que es muy cálido y puede fermentar la tierra; conviene que éste se esparza en el campo como la semilla y no ponerlo en montones como el del ganado.

2. Yo creo que sobresale de entre los de pajarera el de tordos y mirlos, porque no sólo es útil para el campo, sino también como alimento tanto de bueyes como de cerdos para engordarlos[216]. Por eso, los que alquilan pajareras, si

---

211 Catón, 1.7, lo colocaba en octavo lugar en su relación de usos preferentes de un predio (véase 1.7.9).

212 Teofrasto, HP 1.7.1. Todo el discurso de Estolón está lleno de referencias a Teofrasto.

213 Evidentemente a voleo. La siembra en surco se reservó para la huerta hasta el comienzo de la agricultura moderna.

214 El principal abono hasta el siglo XIX con la llegada de las ideas científicas sobre la nutrición vegetal y la llegada del nitrato de Chile. Véanse, como referencias generales, Teofrasto H.P**.** 2.7.3-4; 7.5.1; Catón 36; Virgilio Georg. 1.80; 2.347; Columela 2.1.1-4, 2.5.7, 2.5.16, 2.14-15, 11.3.1-65; Plin. 17.50 ss., 18.192-193; Paladio 1.33, Geopónica, 2.21-22, Awam, cap. 2 (y luego 10 y 11), Alonso de Herrera, 1.17. Las ideas sobre el valor relativo de diferentes tipos de estiércol llega de texto en texto, con lógicas variaciones en cuanto al orden por calidad, hasta los autores árabes, especialmente los andalusíes (Al Awam, detallista al máximo). En líneas generales, los técnicos actuales están de acuerdo con esta valoración. El tratamiento de Columela es extenso y muy moderno.

215 Casio Dioniso de Útica. No conoció, evidentemente, los inmensos y valiosos depósitos de guano que tanto ayudaron a transformar la agricultura en el siglo XIX cuando empezaron a importarse de Chile; bien es verdad que, aunque de aves palustres y acuáticas, era un estiércol a totalmente nitrificado. Para el fresco, hay que concederle a Casio cierta razón.

216 Este uso para alimentación no se ha mantenido, pero hay agricultores viejos de zonas abundantes en palomares que lo recordaban tiempo atrás.

el dueño estipula que el estiércol quede en la finca, lo alquilan en menos que aquellos a los que se les concede. Casio escribe que tras el de paloma está el humano,

3. en tercer lugar están los de cabra, oveja y asno y el peor, el de caballo, pero eso en los campos cultivados, pues en los prados es el mejor posible, al igual que el de otras bestias de carga que se alimentan de cebada, porque hace mucha hierba. Conviene hacer el estercolero cerca de la casa de campo para que se saque en muy pocas peonadas. Se dice que no nacen serpientes en él si se fija en medio una estaca de roble[217].

1. 39.

Segunda fase: el tiempo apropiado para sembrar. (Cf. 1.37.4)

1. El segundo paso, el de la siembra, este cuidado tiene: en qué tiempo es adecuada para la siembra cada semilla según su naturaleza, pues en el campo importa qué orientación tiene cada lugar, como también en qué estación crece más fácilmente cada cultivo. ¿No vemos acaso que unos florecen en primavera, otros en verano y que los otoñales no son los mismos que los invernales?

2. Así, unas se siembran e injertan y cosechan antes o después que otras; y aun cuando la mayor parte se injertan en primavera más que en otoño, cerca del solsticio de verano se injertan los higos[218] y alrededor del de invierno los cerezos.

Las cuatro clases de semillas.

3. Por lo cual, como las semillas[219] son, en general, de cuatro clases, las que produce la naturaleza, las que se transfieren enraizadas de tierra a tierra, las que separadas de los árboles se ponen en tierra y las que se injertan de unos árboles en otros, ha de verse de cada una por separado qué hacer y en qué tiempo y lugar.

1. 40.

La primera clase de semillas: simiente en sentido estricto.

1. En primer lugar, la simiente, que es el principio de la reproducción, es de dos tipos, uno que se esconde a nuestros sentidos, el otro que es visible. Es invisible si hay semillas en

---

217 Una de las escasas referencias de Varrón a remedios mágicos.

218 Catón (41.1) dice que en primavera. En 1.18.8 mencionó Varrón el cambio de este injerto de primavera a otoño.

219 "Semilla" se utiliza por los antiguos en el sentido de todo material encargado de reproducir una planta; las cuatro clases que cita son: semillas verdaderas, plantones enraizados, estacas o estaquillas para plantación directa y esquejes para injertar. Todo el tratamiento que Varrón hace de las formas de propagación es un resumen de Teofrasto, que hace un estudio mucho más profundo (HP 2.1, 3.1.4-5, 7.5; CP 1.1.2-1.6.9), al que sigue Plinio (17.9-31) y llega hasta la época de la agricultura científica; de ahí que Varrón diga que, *en general*, las semillas son de cuatro clases. En los textos hay una pequeña laguna que omite la primera clase; el texto se repone con lo escrito por Varrón más adelante (1.40.2).

el aire, como dice Anaxágoras el naturalista, y si las suele llevar el agua que se infiltra en el campo, como escribe Teofrasto[220]. La que resulta visible por los agricultores hay considerarla cuidadosamente, pues algunas para la generación **** hasta tal punto pequeñas que son difíciles de ver, como las del ciprés. Pues las semillas no son las gálbulas que se producen, que son como pelotitas de corteza, sino que están dentro de ellas.

2. La Naturaleza dio las simientes primigenias, la experiencia del agricultor encontró las demás. Las primeras son las que sin agricultor germinan sin haber sido sembradas; las otras son las que se cogen de aquellas y no nacen antes de haber sido sembradas[221]. Hay que procurar que las primeras simientes[222] no estén resecas por viejas, que no estén mezcladas y que no estén adulteradas debido a su semejanza con otras. La simiente vieja tiene tanta fuerza que en algunos casos cambia su naturaleza, pues de la semilla vieja de col sembrada se dice que nacen nabos y al revés, la col de los nabos[223].

---

220 El tratamiento de Varrón se basa, como se ha dicho en la nota anterior, en Teofrasto, como siempre más analítico. Teofrasto era un filósofo o, como él diría, un naturalista encantado con el estudio de los pormenores y los orígenes. Varrón trata simplemente de enseñar agricultura a sus amigos. La mención a Anaxágoras se encuentra en Teofrasto, CP 1.5.2, que menciona estos casos como de falsa generación espontánea debida a partículas imperceptibles a la vista. También menciona a Anaxágoras en HN 3.1.4.

221 Las primeras son de plantas silvestres, que germinan espontáneamente sin cultivo; las segundas de plantas domesticadas. Pero el trabajo de domesticación es lento, no bastando, como parece decir Varrón, coger semillas silvestres y sembrarlas. El proceso de domesticación, es decir, la diferencia entre planta silvestre y cultivada y cómo de aquélla se llega a ésta, admiró a Teofrasto, que fue el primero en tratar de descifrarlo. Varrón pasa olímpicamente por el tema. Virgilio, *Georg.* 2.10-35, se admira más que Varrón tanto de la Naturaleza como del trabajo del hombre.

222 Estas "primera simientes" (*prima semina*) las refieren los traductores con toda corrección a las "primigenias" (*primigenia semina*) mencionadas al comienzo del parágrafo, es decir, a semillas de plantas silvestres. Pero por lo que se dice poco más delante de la col y del nabo, no puede ser así: las semillas de col y nabo no son de plantas silvestres sino las que el agricultor tiene de la cosecha anterior, como se ha hecho siempre y se sigue haciendo en una agricultura de subsistencia.
La única interpretación *agrícola* posible es, pues, que estas "primeras simientes" sean las que el agricultor utiliza en su cultivo; ningún agricultor acude a las plantas silvestres en busca de semilla de siembra. Varrón ha resumido el tratamiento de Teofrasto demasiado aprisa y no ha sido cuidadoso al elegir sus palabras. Además, el primero de los tres casos que siguen acerca de los cuidados a tener con la "semilla primera" es de que "no sea vieja", algo impropio si se ha recogido de una planta silvestre para la siembra. Los tres cuidados a tener eran importantes en la antigüedad y lo siguen siendo ahora. Sólo una producción cuidadosa en una agricultura desarrollada es capaz de evitarlos.

223 Era un caso repetido hasta la saciedad por los antiguos. Col y nabo son especies estrechamente relacionadas, de semillas muy parecidas y con variedades asimismo muy similares. Era fácil (aun ahora lo es allí donde el agricultor produce su propia semilla de siembra) que los cultivos no fueran puros, de una sola especie. Es un caso que se da en nuestra Galicia con todo el complejo col-nabo-colinabo-nabiza-nabina-… Una semillas conservan más el poder germinativo que otras, lo que añadido a una selección poco cuidadosa de las semilla de siembra para el año siguiente hace que haya una "deriva de cultivo", produciendo el cambio señalado. Esto se dio también entre trigo y centeno, ayudando la selección natural si la mezcla inconsciente se sembraba en un terreno o clima que favoreciera a una especie más que a la otra (por ejemplo, clima frío o suelo ácido al centeno, templado y básico al trigo) y muchas otras parejas de especies.

Segunda clase de semillas: plantones enraizados

3. Hay que procurar que la segunda clase de semillas[224], de donde la tomes, no la cojas ni demasiado pronto ni demasiado tarde, pues el tiempo idóneo, como escribe Teofrasto, es en primavera, en otoño y en el comienzo de la canícula, y no es el mismo para todos los lugares y especies. En lugar seco, magro y arcilloso, la primavera es idónea, porque tiene poco jugo; en tierra buena y pingüe, en otoño, porque en primavera hay mucho jugo. Algunos estiman en unos 30 días el periodo de plantación[225].

Tercera clase de semillas: estaca para plantación.

4. El tercer tipo de semillas, la que del árbol se lleva al suelo mediante renuevos, si se hinca en tierra[226], a veces hay que considerar en qué tiempo conviene que se corte del tronco (pues esto se hace antes de que lo que sea empiece a brotar o a florecer); y que lo que trasplantes del árbol, que lo arranques en vez de que lo rompas, ya que la base de la planta es más estable porque es más ancha y emite raíces más fácilmente. Se hinca en tierra rápidamente, antes de que el jugo se seque. En las semillas[227] de olivos ha de procurarse que sean de ramo tierno, cortado por igual en ambos lados, a lo que unos llaman estaquillas y otros esquejes y las hacen de alrededor de un pie de longitud[228].

---

224 Vuelve a la segunda clase de semillas (los plantones enraizados para trasplante) mencionada en 1.39.3. Varrón escribe, sin prestar atención, *secunda semina* como hizo en el parágrafo anterior refiriéndose a las semillas; de ahí que Heurgon traduzca "semillas secundarias", aunque así se refirió a las semillas que encontró "la experiencia del agricultor" (1.40.2: "les secondaires, celles qui ont été recueillies parmi les primaires…" que yo he preferido traducir literalmente: "las otras son las que se cogen de aquellas…"); pero su nota en este lugar identifica correctamente esta segunda clase de semillas como "las que se transfieren enraizadas de tierra a tierra".

225 Teofrasto, HP 2.1.1, CP 1.6.3 y más literal CP 1.6.9. Pero en su traducción, Varrón vuelve a ser incompleto, impreciso (los 30 días de plantación deben referirse a la detención de la vegetación aconsejable para el trasplante) y demasiado rápido (por ejemplo, un suelo *arcilloso* no es *magro*). Realmente mezcla lo que dice Teofrasto para el trasplante y para el injerto

226 Este tipo de propagación ("de árbol a tierra") puede hacerse por estaca, que sí se hinca en tierra (es un procedimiento en desuso, pero ha sido tradicional en el olivar hasta hace bien poco) o por esquejes, acodos, etc., aunque es difícil considerar que en algunos de estos casos se "hinquen".

227 Literalmente, *semillas*, pero lógicamente en el tercer sentido que les dio Varrón en 1.39.3 a las semillas. Sobre el método, véase Columela 2.2.26 y también Virgilio, Georg. 2.23 y Plinio (17.29), que copia, citándolo, a Catón.

228 En concordancia con el *thalía* (*zallós*), ramita joven, de Teofrasto. La tentación de llamar a alguna de las dos "estaca" se esfuma a causa de la longitud que menciona Varrón, unos 30 cm. Catón (45) usa el segundo término (*talea*).

Cuarta clase de semilla: el injerto.

5. En el cuarto tipo de simiente[229], que se pasa de un árbol a otro, ha de considerarse de qué árbol se transfiere a cuál otro y en qué tiempo y de qué manera se la ligue, pues la encina no acepta al peral y no porque el manzano sí acepte al peral. Muchos, que oyen con frecuencia a los adivinos, practican lo que sigue: dicen éstos que cuantas especies se hayan injertado en cada árbol, tantos rayos se producen por cada golpe sobre el que absorbió el rayo[230]. Si en un peral silvestre injertas un peral tan bueno como quieras, no será tan agradable como si lo hubieras injertado en uno que no fuera silvestre[231].

6. En cualquier árbol que injertes, en tanto sean de la misma especie, como si uno y otro son manzanos, conviene injertar, en lo que se refiere a la producción, de tal forma que el injerto sea de mejor estirpe que la del árbol al que vaya[232]. Hay otra manera de injertar de un árbol en otro a la que se ha prestado atención recientemente entre árboles cercanos. Del árbol del cual se quiere obtener el injerto se dirige un ramito hacia aquél en el que se quiere injertar, y se enlaza en éste, una vez cortado y hendido; en la parte que lo toca, se rebaja con serpeta la parte interna en ambos lados, de tal manera que la partes que han de estar expuestas al aire tengan las cortezas igualadas. Procura que la extremidad del ramito que se injerte esté dirigida hacia el cielo. Al año siguiente, cuando agarre, se corta del otro árbol desde el que se amugronó[233].

1. 41.

1. En cuanto a en qué tiempo y qué has de transferir, ha de observarse en primer lugar lo que sigue: lo que se injertaba antes en primavera, ahora sin embargo se hace en verano, como la higuera, porque no tiene madera densa y por ello busca un mayor calor, lo que

---

229 El tratamiento del injerto de Varrón es muy pobre en comparación con otros autores, no solo Teofrasto (CP 1.6) sino también Catón (41.2-3), Columela (5.11, *De arboribus*, 8 y 26-27), Plinio (17.23-26), Geopónica (4.4 y 4.12-15, referido a la vid, 9.14 y 16, al olivo; incluye no pocos elementos esotéricos, como es usual en esa obra), Awam, cap 8, largo y detallado.. En realidad, Varrón sólo describe un método en lugar de los tres tradicionales.

230 Parece querer decir que si en un árbol hay varios injertos de distinta estirpe y sobre uno de ellos cae un rayo, sucederán tantos rayos cuantos injertos haya, pero la frase es tan ininteligible en español como en latín. Puede que esté muy modificada por las transcripciones o que sea tan oscura como eran las sentencias de los arúspices. La mención del adivino es ya de por sí curiosa en un autor tan racional como Varrón; puede que la oscuridad de éste fuera deliberada como burla.

231 La calidad del injerto depende, en general, del patrón en que se injerta; el caso concreto puede ser materia de discusión, pues los patrones silvestres o derivados de silvestres tienen mucho predicamento en la moderna fruticultura.

232 Se sigue cumpliendo esta regla: el injerto da la calidad, el patrón o portainjerto ("el árbol al que vaya") debe ofrecer resistencia a enfermedades de suelo y permitir la expresión de algunos caracteres convenientes, incluyendo una mejor calidad del fruto por ejemplo. Pero así como se puede injertar una excelente variedad en un patrón silvestre, lo contrario sería una aberración, salvo por motivos ornamentales o algún propósito semejante.

233 Explicación dificultosa del injerto en hendidura, que Varrón mezcla con el de contacto, probablemente el más primitivo de todos ellos ya que se da espontáneamente en la naturaleza por la fricción entre ramas vecinas.

explica que en lugares fríos no puedan formarse higuerales. El agua daña el injerto reciente, pues hace que el tierno se pudra pronto,

2. y por eso se piensa que es más fácil injertarla durante la canícula[234]. Sin embargo, en el caso de las que por naturaleza son menos blandas, para que el injerto no se seque antes de que prenda, se le ata encima una vasija cualquiera de la que gotee agua lentamente. De la vareta ha de conservarse entera la corteza y ha afilarse de tal manera que no se deje la médula al descubierto. Para que por fuera no dañen las lluvias ni un fuerte calor, debe embadurnarse con arcilla y atarse con corteza viva.

3. Por eso se corta la vid tres días antes de que la injerten para que destile, antes de que se injerte, la savia que tiene en exceso[235]; o bien a la que injertan se le hace una incisión un poco más abajo del lugar en que se ha injertado para que la humedad accidental pueda drenar. Por el contrario, en la higuera y en la granada, y también en algún otro de los de naturaleza más seca, se injerta de inmediato. En otros injertos ha de procurarse que, como en la higuera, lo que se transfiera tenga yema en la punta.

4. De estas cuatro clases primordiales de simientes, en algunos casos, por más tardíos[236], han de usarse preferentemente esquejes, como se hace en los higuerales. Pues la semilla natural de la higuera está dentro del higo que comemos, y son granos minúsculos, tales que de ellos, tan pequeños, apenas pueden nacer tallitos[237] -- pues todas las cosas pequeñas y secas son lentas en crecer, las más grandes también son más fértiles, como la hembra lo es más que el macho y, en proporción, de modo semejante en los retoños; y así la higuera, el granado, y la vid son propensas al crecimiento a causa de la blandura femenina, y por el contrario la palmera[238], el ciprés y el olivo son de crecimiento lento;

---

234 Se refiere a la higuera, como dijo en 1.39.2, y, por extensión, a los árboles de maderas blandas. Sigue a Teofrasto CP 1.6.6.

235 El pasaje está tomado literalmente de Teofrasto CP 1.6.8.

236 Se refiere a la lentitud con la que la planta cultivada alcanza la fase productiva, como es el caso típico de los frutales si se siembran con semilla o se plantan con estaca.

237 Empieza un largo inciso, basado en Teofrasto 1.8.2-4, de dificultoso sentido al ser posiblemente corrupto o un anacoluto en el que Varrón se pierde, que termina en el parágrafo siguiente.

238 *Palma*, pero aquí es dudoso que se trate del palmito, única especie de la familia conocida en Europa. Varrón pudo conocer la palmera en sus viajes o por sus lecturas. Recuérdese que sigue a Teofrasto, aunque sea anárquica y fragmentariamente. La mencionó en 1.7.7, también siguiendo a Teofrasto, y al dátil en 1.67.

5. pues en esto los más húmedos más que los más secos---[239] por lo cual en los viveros conviene enterrar esquejes de higuera antes que granos de higo, excepto si no puedes hacerlo de otra forma, como cuando alguien quiere enviar semillas allende el mar o pedirlas de allí. En ese caso, se ensartan en una cuerda higos maduros y cuando se secan totalmente, se la enrolla y envía adonde se quiere, donde, enterrados, germinen en un semillero.

6. De ese modo se trajeron a Italia las variedades de higueras de Quíos, Calcídica, Lidia y África, y asimismo otras ultramarinas. Por la misma razón, como la semilla del olivo es el hueso, ya que tarda más en producir un tallo que otros, preferentemente plantamos en viveros los esquejes de los que hablé[240].

La siembra; cantidades necesarias de semilla.

1. 42.

En primer lugar has de cuidar no echar la semilla en tierra muy seca o ligeramente húmeda, sino con tempero. Para una yugada, si la tierra tiene tempero, escriben que se necesita modio y medio de alfalfa[241]. Se la siembra esparciendo la semilla del mismo modo que se siembran el forraje y el trigo.

---

239 Debe quiere decir que los árboles más húmedos crecen más rápidamente que los más secos. Aquí termina el largo inciso que empezó más arriba en "pues todas las cosas pequeñas y secas…" Toda esta sección parece basada en Teofrasto, CP 1.8, pero de forma confusa, o quizá mal entendidas por los copistas.

240 En 1.40.4. Aparte de la pequeñez o la lentitud, las plantas de multiplicación vegetativa no se deben propagar, en general, por semilla, pues no conservan el tipo varietal al proceder de la reproducción sexual y, por tanto, de la combinación de caracteres maternos (deseables, pues la semilla se coge del árbol que nos interesa) y masculinos incontrolados, pues sólo en un cruzamiento dirigido se sabe la fuente del polen. La propagación vegetativa (asexual) mantiene, sin más variaciones que las raras mutaciones espontáneas, los caracteres de la variedad que nos interesa. Esto ya lo había descrito Teofrasto, que no olvidaba mencionar en cada caso si la especie que estaba tratando permitía o no la propagación por semilla.

241 La introducción de la alfalfa es súbita. Piensa Heurgon que falta algo entre el capítulo anterior y éste. La forma de sembrar que menciona a continuación era a voleo en aquella época y hasta tiempos recientes. Ya mencionó la alfalfa en 1.23.1.

1. 43.

La mielga real se siembra en tierra bien removida[242], como la de la semilla de col. De ahí se lleva a otra parte y se ponen a pie y medio, o también de una mielga real más leñosa se arrancan los retoños y se colocan en el campo de ese modo al plantarlos[243].

1. 44.

Por yugada se siembran cuatro modios de habas, cinco de trigo, seis de cebada, diez de escanda pero en algunos lugares un poco más o menos, pues si el lugar es craso, más, si magro, menos. Porque debes observar cuál es la práctica de la siembra en la región para que hagas lo mismo, porque tanto valen la región y el tipo de tierra que la misma semilla rinde diez veces en una parte y quince en otra[244], como en algunos lugares de Etruria.

2. En Italia[245], en la región de Síbaris, se dice que suelen rendir incluso cien veces, y de la misma manera, en Siria en Gadara y en África en Bizacio[246] que un modio produce cien. También importa mucho en esta cuestión si siembras un terreno virgen, que esté en cultivo cada año, a lo que se llama *restibilis*, o en barbecho[247], que requiere un descanso".

---

242 En semillero, como se confirma por lo que sigue.

243 Heurgon lee *et item pangitur inserendo* ("también se planta injertando") y Hooper y Ash *ita pangitur in serendo*, como aquí, pues por muy arbórea que sea la alfalfa real (*cytisum*) nunca se podría reproducir por injerto por la finura de las ramas; además, no tendría sentido tener que injertar miles de plantas de un cultivo forrajero.

244 Las cantidades a sembrar varían ligeramente en Plinio (18.55). Los rendimientos se han expresado tradicionalmente en semillas por semilla, como hace aquí Varrón. Unos rendimientos usuales en tierras medias podían ser de 6 a 10 semillas por semilla. 15 era un excelente rendimiento. Recuérdese el evangélico "ciento por uno" como extraordinario, pero en ocasiones se obtenía, como se dice a continuación. El *agricultor de Virginia* nos dice que el rendimiento romano de 15 semillas por semilla era equivalente al del agricultor americano en sus días; tal cantidad decayó en tiempos de Columela (3.3) hasta 4-5 semillas por semilla en promedio.

245 Acaba de citar "Etruria" al final del apartado anterior, y ahora dice "Italia" refiriéndose a Síbaris, situada al sur. "Italia" fue, en efecto, la mitad sur de lo que es hoy en día y ya era en tiempos de Varrón.

246 Gadara, en Siria, es un lugar desaparecido en tiempos de Varrón, cuya cita es extraña. Bizacio (no confundir con Bizancium), en la Libia actual, entre el río Tritón y la Sirte menor. Estos rendimientos extraordinarios de 100 por uno aún los exagera más Plinio (18.21) que cita hasta 150 por uno en esa región

247 Varrón es muy escueto al hablar de la conveniencia o no del barbecho según las clases de suelo, pero otros autores romanos trataron el tema con detalle, incluyendo el empleo de leguminosas y nabo en rotación con cereal (Columela, 2.9-10 y 2.17.4; Plinio, 18.50, citando a Virgilio, 1.71-83; incluso hay una breve referencia en Catón, 35.2). La rotación con leguminosas era una práctica romana más común de lo que se piensa, perdida luego en la Edad Media, que volvió al año y vez.

3. A lo cual, Agrio: “en Olintia[248] dicen que cultivan cada año pero de manera que en años alternos producen mayor cantidad de frutos.

   Licinio [Estolón]: “Conviene que en años alternos el campo descanse un poco con siembras más ligeras, esto es, que le chupen menos a la tierra”.

Tercera fase: el cultivo. Cf. 1.37.4.

“Tratemos”, dice Agrio, “la tercera fase, sobre el crecimiento y mantenimiento de las plantas”.

4. Estolón: “Las cosas que nacieron”, dice, “crecen en la finca; adultas, se fecundan; preñadas, cuando maduran, paren frutos o espigas u otras cosas. Llegado a esto, vuelve la semilla[249]. Y así, si arrancas la flor o una pera verde u otra cosa, nada renacerá en el mismo lugar en el mismo año, porque no hay tiempo para que pueda haber una segunda gestación, pues así como las mujeres tienen días fijos hasta el parto, así también los árboles y los frutos de la tierra.

1. 45.

1. En primer lugar, en general la cebada sale de la tierra en siete días[250], el trigo no mucho después; las leguminosas en unos 4 ó 5 días excepto el haba, pues ésta sale algo más tarde. Del mismo modo, el mijo y el sésamo[251] y otras, de manera semejante más o menos en los mismos días, salvo si algo en el lugar o el clima ocasionan algún impedimento para que así suceda.

2. Conviene que las plantas nacidas en el plantel, si el emplazamiento fuera muy frío, se protejan con hojas o pajas durante el invierno, ya que son de constitución delicada. Si siguen lluvias, ha de procurarse que el agua no se remanse en ninguna parte, pues el hielo es veneno para las tiernas raíces.

---

248 En Calcídica. Lo menciona Teofrasto CP 1.20.4.

249 El lenguaje es similar al de la ganadería. Aunque nos extrañe ahora, el significado biológico es similar en animales y plantas, y mucho más lo era en la mentalidad y en el lenguaje de entonces. Se cierra el ciclo con la vuelta a la semilla. El pasaje es reflejo de Teofrasto CP 1.14.2.

250 De nuevo Teofrasto, HP 8.1.5.

251 Estos dos son cultivos de verano, de siembra en primavera, poco queridos por griegos y romanos pues hacía falta agua en la estación seca. El sésamo, además, era un cultivo de procedencia sudanesa o etíope (su lugar de origen) a través de Egipto o, más probablemente, de la India. Puede que Varrón tomara la referencia de Teofrasto (CP 8.1.2 y 8.2.6) que menciona numerosas plantas de procedencia oriental. Respecto al mijo, su mención junto al sésamo hace que se pueda pensar en *Pennisetum glaucum* (antes conocido como *P. americanum*, nombre descartado hoy pues el nombre específico *americanum* fue un error de Linneo, que creyó que era de origen americano), que tiene la misma doble procedencia del sésamo y es también cultivo de verano, y no en *Setaria italica*, eurasiática y de siembra otoñal.

3. Los retoños no crecen igualmente en el mismo tiempo bajo tierra y sobre ella, pues las raíces crecen más en el otoño o en el invierno bajo tierra que sobre ella porque, protegidas, se propagan a causa de la tibieza de la tierra; sobre la tierra, se ven constreñidas por la frigidez del aire[252]. Y así las plantas silvestres, a las que el sembrador no se acerca, enseñan que así es, pues se desarrollan antes las raíces que lo que suele nacer de ellas, y las raíces no siguen creciendo si no es por el tibio calor que viene del sol. Doble es la causa sobre las raíces, porque por una parte la naturaleza lanza más lejos una madera que otra, y por otra, una tierra permite el paso más fácilmente que otra.

1. 46.

Por cosas como estas han de admirarse algunas peculiaridades en la naturaleza[253]: que pueda decirse, de algunas hojas, a causa de su giro, cuál vaya a ser el tiempo del año, como en el olivo, el álamo blanco y el sauce, pues cuando sus hojas se vuelven, se dice que ha pasado el solsticio. No menos hay que admirarse de lo que hacen las flores que llaman por ello heliotropos, porque miran al sol naciente por la mañana y siguen así su camino hasta el ocaso, de tal forma que siempre lo están mirando.

1. 47.

En el vivero, en lo que esté plantado con renuevos cuyos ápices sean de naturaleza más blanda, como el olivo y la higuera, han de protegerse sus sumidades con dobles tablillas atadas a derecha e izquierda, y arrancarse las hierbas. Estas han de arrancarse mientras sean tiernas, pues cuando se secan oponen resistencia y antes se rompen que ceden. Por el contrario, la hierba crecida en los prados con la intención de henificar no sólo no ha de ser arrancada durante su desarrollo sino tampoco pisoteada. Por lo cual han de ser alejados del prado el ganado y toda caballería, incluso el hombre, pues el pie del hombre es la ruina de la hierba y el fundamento de un camino.

1. 48.

Morfología del cereal

1. En los campos cultivados, lo que sale de la caña del cereal es la espiga. La que no es mocha en trigo y cebada tiene tres componentes: el grano, la gluma y la barba y, desde que aparece la espiga, también la vaina[254]. Se llama “grano” a la parte compacta interior;

252 El texto se ha interpretado por Teofrasto CP 1.12. 7, al que Varrón sigue en este pasaje (CP 1.12.3), como, en lo que sigue (CP 1.7.1).

253 Signos para interpretación de acontecimientos, como se ve a continuación. Los menciona Teofrasto (HP 1.10.1 y 7.15.1) y lo cuenta Aulo Gelio, *Noches áticas* (9.7).

254 Pero la vaina o zurrón, la hoja que rodea a la espiga cuando se está formando y que la protege, no pertenece a la espiga.

"gluma" a su envoltura; "barba" a lo que sobresale de la gluma como aguja delgada y larga, como si la punta del grano fueran la gluma y la barba[255].

2. La barba y el grano son conocidos por casi todos, la gluma por pocos. Y así sé que sólo se ha escrito por Ennio en la traducción de los libros de Ehumerio. Parece que el vocablo viene etimológicamente de *glubere* (descascarillar), porque se descascarilla el grano de esa envuelta (*folliculum*). Con este mismo vocablo (*folliculum*) se designa la bolsita del higo que nos comemos. Se llama barba [*arista*] porque se seca (*arescit*) la primera. "Grano" de *gerere* [llevar], pues para esto se siembra el trigo, para que la espiga lo lleve, no para que produzca la gluma o la barba, de la misma manera que se planta la vid no para que produzca el pámpano sino la uva. En cuanto a la espiga, a la que los campesinos, que lo saben desde la antigüedad, llaman *speca*, parece derivada de *spes* [esperanza], pues siembran lo que esperan que han de tener.

3. Se llama "espiga mocha" la que no tiene barbas, pues éstas son como los cuernos de las espigas[256]. Cuando éstas comienzan a salir no son totalmente visibles, pues se esconden bajo una forma herbácea que se llama "vaina", como en la que se esconde una espada envainada. Lo que está en el culmen de la espiga ya madura, que es más pequeño que el grano, se llama *frit*. Lo que está en la parte inferior de la espiga en el punto superior de la caña, asimismo menor que el grano, se llama *urru*[257]**"**

1. 49.

<u>*Cuarta fase: la cosecha*</u>. Cf. 1.37.4.

1. Se calló y al no ser preguntado, creyendo que sobre el abonado no se deseaba saber nada, dijo: "Hablaré sobre la recolección de los frutos maduros. En primer lugar, la hierba de los prados cultivados[258], cuando deja de crecer y se seca por el calor, debe cortarse por debajo con hoces y, hasta que se seque completamente, voltearse con horquillas. Cuando esté totalmente seca, deben hacerse manojos con ellas y transportarse a la casa. A continuación hay que arrancar la broza de los prados con rastrillos y añadirla al montón de heno.

---

255 La punta del grano pudiera ser la barba o arista, pero no la gluma, pues lo envuelve. A continuación, Varrón se explaya de nuevo con sus etimologías.

256 "Mocho" es, asimismo, el ganado sin cuernos, tanto en español como en latín.

257 Dos términos oscuros que parece ser sólo ocurren en Varrón. *Frit* debe referirse al ápice de la espiga en el que se ven algunas flores infértiles y, en la madurez, resecas; *urru* a la parte inferior de la espiga. Vienen, se dice, del griego *forýtós* (broza) y *órros* (grupa, trasero) respectivamente.

258 Los destinados a producir heno por oposición a aquellos destinados al pastoreo. Como de costumbre, Varrón hace un resumen apresurado de los prados, tratados en extenso por Columela (2.17-18).

2 . Una vez hecho esto, hay que segar los prados, esto es, hay que cortar a fondo con hoces lo que los guadañadores olvidaron dejando el campo lleno de gibas con hierba. A causa de dicho corte (*sectio*) creo que se dice "hocear" (*sicilire*) el prado[259]".

La siega

1. 50.

1. La cosecha (*messis*), en sentido propio, se dice de aquellas cosas que medimos (*metimur*)[260], principalmente en el caso de los cereales, y deriva de ese vocablo. Tres tipos hay de siega de cereales; una, como en la Umbría, donde cortan la caña con hoz a ras de tierra y, tal como la cortan, ponen la gavilla en tierra. Cuando han hecho muchas, las revisan otra vez y en cada una cortan entre la espiga y la caña, echan las espigas en una cesta y la llevan a la era; dejan las pajas en el campo y de allí las llevan al almiar.

2. Una segunda manera hay de segar, como en el Piceno, donde usan un bastón de madera curvado en cuyo extremo hay una sierrecita de hierro. Con esta se coge un haz de espigas, lo corta y las cañas se dejan de pie en el campo para cortarlas más tarde por abajo. Se siega de una tercera forma, como en los alrededores de Roma y en la mayor parte de lugares, cortando la caña por la mitad, para lo cual la cogen por arriba con la mano izquierda[261]. Pienso que de esa "mitad" (*medio*) deriva *messis* (siega). La paja que queda firme en la tierra por debajo de la mano, se corta después por abajo;

---

259 Pero *sicilire* no parece provenir de *secare* (cortar) sino de un instrumento parecido a una pequeña hoz llamado *sicilis*, antigua y poco mencionada.

260 Podría haberla hecho derivar de *meto*, "cosechar", su origen natural; es extraño que lo atribuya a *metor*, "medir", como luego (#3) a *medium*.

261 Son tres formas clásicas que han pervivido mientras se segó con hoces: siegas bajas, altas y medias. La aparición de la guadaña hizo que, allí donde se adoptó (en España, para el cereal, en pocos sitios), la siega fuera siempre baja. Columela (2.20.3) sólo habla de las dos últimas y Plinio (18.72) de las dos primeras, lo que quiere decir que se conservaban las tres un siglo después de Varrón. La auténtica cosechadora gala que se nos ha conservado en relieves y en la sucinta descripción de Plinio (18.72) y Paladio (7.2) no había hecho su aparición. A continuación, Varrón se enfrasca de nuevo en sus etimologías.

3. por el contrario, la paja unida a la espiga se lleva en cestos a la era. Allí se separa en lugar despejado a cielo abierto (*palam*), de lo que puede venir la palabra "paja" (*palea*). Unos piensan que la palabra *stramentum* (paja) viene de *stare* (mantenerse de pie), como también la palabra *stamen* (hilo); otros, de *stratu* (cama), porque es lo que se le pone de cama al ganado[262]. Hay que segar cuando el sembrado está maduro; se dice que para una yugada basta aproximadamente una jornada de trabajo en un campo fácil. Las espigas recogidas deben llevarse en cestas a la era.

1. 51.

1. Conviene que la era esté en un lugar suficientemente elevado en el campo para que el viento pueda soplar continuamente; debe ser proporcionada a la extensión del sembrado, preferiblemente redonda y algo abombada en el centro para que, si llueve, el agua no se estanque y pueda fluir fuera de la era por el camino más corto, pues en una figura redonda la distancia más corta es entre el centro y el borde; con tierra firmemente apisonada, sobre todo si es arcilla, para que, si se agrieta por el calor, sus hendiduras no oculten los granos, ni reciban agua ni abran las puertas a ratones y hormigas. Por eso se suele rociar con alpechín[263], que es un veneno para hierbas, hormigas y topos.

2. Algunos, para tener la era compacta, la refuerzan con piedra o incluso la pavimentan. Algunos incluso las cubren, como en la región de los baguienos[264], porque allí, en esa época del año, se originan frecuentemente borrascas. Cuando está sin protección y el lugar es cálido, han de hacerse umbráculos cerca de la era para que se protejan los hombres del ardor del mediodía.

1. 52.

1. De una cosecha que haya sido muy abundante y excelente conviene separar espigas en la era para conseguir la mejor semilla[265]; el grano se saca de las espigas golpeándolas en la era, lo que se hace en otros sitios con jumentos uncidos y con trillo[266]. Este se hace con una tabla claveteada con guijarros o hierros, la cual, cuando se arrastra, con el auriga o con un gran peso sobre ella, por los jumentos uncidos, hace saltar los granos de la espiga.

---

262 Las dos palabras latinas se utilizan indistintamente por Varrón y por otros, aunque *stramentum* es más propiamente la caña del cereal (en realidad, lo que se extiende por el suelo como cama de ganado por ejemplo), o sea, el rastrojo o el bálago; *palea,* de donde *paja*, es más bien la granza, la paja menuda, los restos de trilla.

263 El alpechín se usó en la antigüedad para desinfectar y desinsectar, además de la era, graneros, vasijas y hasta la boca. Lo mencionan todos los autores comenzando por Catón, 91.

264 Habitantes de las montañas de Liguria.

265 Sin tener los conocimientos de hoy, ya se practicaba una auténtica selección que hoy se denomina "masal".

266 Los dos procedimientos siguieron siendo tradicionales hasta la llegada de trilladoras mecánicas, sobre todo en el siglo XX. Siguen practicándose en regiones de agricultura de subsistencia. En España es frecuente ver trillos con trozos de sílex en su parte baja, pero ya como elementos decorativos o de museos etnológicos.

También con ejes dentados con ruedas pequeñas[267], a lo que llaman "carro cartaginés"; en él hay uno que se sienta y conduce los jumentos para que tiren, como hacen en Hispania Citerior y en otros lugares.

2. En otros lugares se trilla metiendo una recua de jumentos y haciéndola moverse allí con pértigas, para que con las pezuñas hagan salir los granos de la espiga. Conviene que los trillados se echen al aire con ahechadores o con palas cuando sople un viento suave. Se hace así para que lo que en ello hay de más ligero, que se llama granza y paja, se aviente fuera de la era y el trigo, que es pesado, vaya limpio a la cesta.

1. 53.

Hecha la siega conviene vender el espigueo o recoger la paja en la casa o, si hay pocas espigas y el trabajo es caro, que se use para pasto, pues por encima de todo hay que procurar que en este asunto el gasto no sea mayor que la ganancia.

La vendimia[268]

1. 54.

1. En los viñedos, cuando madure la uva, conviene hacer la vendimia de tal forma que tengas en cuenta en qué variedad de uva y en qué lugar del viñedo debes comenzar a recoger, pues tanto la precoz como la mezcla que llaman "tinta"[269], maduran pronto, por lo que han de ser cosechadas antes, como la parte más soleada de la plantación y de la viña[270] debe descender de la vid en primer lugar.

2. En la vendimia, la uva no sólo se recoge sino que también se escoge por los diligentes: se recoge para beber, se elige para comer. De esta forma, la recogida se lleva a la sala de prensado y de ahí a la tinaja vacía[271]; la escogida, en cesta separada, de donde se pone en ollas y se la mete en tinajas llenas de orujo de uva, una parte se pone en el fondo de la cisterna en ánfora empegada, otra se cuelga al aire en la despensa[272]. De las uvas que

---

267 Parece un trillo con ruedas bajas; el desgrane lo harían los ejes dentados, sustitutos de la madera claveteada. Se usaba en África, de donde le viene el nombre, y en Hispania, llevado por los cartagineses y donde lo pudo ver Varrón.

268 Trató la viña en 1.8 (véase nota); normalmente, la cosecha están incluida en los textos agrícolas en el sector dedicado a cada cultivo. Columela, 12.18-42; Geopónica, 6-8; Alonso de Herrera, 2.21-30. Paladio en varios meses. Véanse Billiard, *La vigne…* y White, *Roman farming*, cap.IX, pp.240-246.

269 Según André, mezcla de plantas precoces. En este caso, evidentemente, debías ser de uva tinta (*nigra*).

270 No se entiende por qué menciona "plantación" y "viñedo"; con una sola palabra bastaba. Pero puede tener Varrón en mente la plantación de árboles en los que se "yugaban" las vides.

271 Donde fermentará.

272 En 1.58 vuelve a la conserva de uvas. El proceso lo hace Varrón más complicado por los juegos de palabras que tanto le gustan (*in piscinam descendat… in aera escendat…*) La uva se conservaba en vasijas bien puestas a su vez en tinajas con los espacios rellenos de orujo de uva que se llevaban a una cisterna para tener mosto todo el año, según dice Catón, o bien colgando los racimos en ganchos, como vuelve a decir en 1.58, para comerlas en invierno (se sigue haciendo en ambientes rurales). Lo describen Catón (120, 143.3), Columela (12.45) y Plinio (15.18[17]). Revestir las tinajas de pez nos puede sorprender, pero a los antiguos les gustaba el vino con sabores diversos, especialmente ese (recuerde el lector el vino de resina griego)

se hayan pisado, los escobajos y los hollejos han de ponerse bajo la prensa para que, si le queda algo de mosto, se exprima en el mismo lagar[273].

3. Cuando cesa de fluir bajo la prensa, algunos recortan los bordes y prensan de nuevo; llaman de segunda prensada al nuevamente exprimido, y conservan separadamente lo que se ha exprimido porque tiene sabor a hierro. Los hollejos exprimidos de las uvas se echan en tinajas y se añade agua: esto se llama aguapié (*lora*), de 'uvas lavadas' (*lota acina*), y se le da a los trabajadores en el invierno en lugar de vino[274].

1. 55.

La cosecha de aceituna[275]

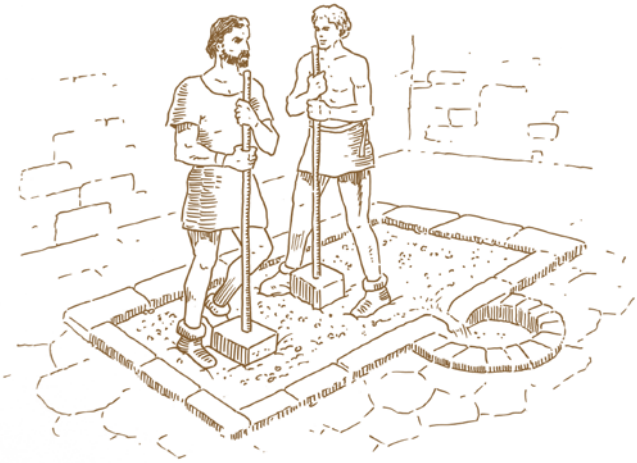
1. Respecto al olivar, la aceituna a la que puedas llegar con la mano desde el suelo y con escaleras conviene cogerla a ordeño mejor que varearla, porque la que se golpea se agosta y no da tanto aceite. De cogerla con la mano, mejor con los dedos desnudos que con guantes, pues su dureza no sólo arranca la baya

---

273 *Lacum*: "lago" se decía en La Rioja por los bodegueros que hacían su propio vino hasta hace poco.

274 Lo mismo dice Catón (57), que la utiliza durante tres meses (lo mismo que Varrón: "en el invierno") para los esclavos. El sabor a hierro que ha mencionado antes quizá se debiera a los instrumentos que servían para ajustar los bordes de la masa prensada. Era, lógicamente, un vino de mala calidad y no servía para ceremonias religiosas, pero sí para preparar alguna medicina.

275 Trató del olivo en 1.24, pero no menciona ni allí ni aquí la época de la cosecha. Virgilio (*Georg.* 2.519) dice que era en invierno; en la actualidad, y en España, para la aceituna de verdeo es septiembre, para la de aceite desde octubre hasta febrero en una clina de oeste a este. Los autores suelen incluir la cosecha dentro del apartado de cada cultivo. Para la del olivo, véase White, *Roman farming*, cap.IX, pp.225-229.



2. sino que también descorteza los ramos y los deja expuestos a la escarcha. Los que no se pudieron alcanzar con las manos deben golpearse con caña más que batirlos con pértigas, pues la herida más fuerte requiere médico[276]. Quien varee, que no golpee a la contra,

3. pues, frecuentemente, así golpeada la aceituna se lleva consigo el brote del ramito, con lo cual se pierde el fruto del año siguiente, y no es esta la causa menos importante de que se diga que los olivares no cargan fruto en años alternos, o no iguales en magnitud.

4. La aceituna, como la uva, da beneficio a la finca por una misma doble vía, una como alimento, otra para que, convertido en líquido, unja el cuerpo no sólo por dentro sino también por fuera. Y así sigue al dueño a los baños y al gimnasio[277].

5. La aceituna de la que se hace el aceite suele apilarse cada día en montones en entarimados, para que allí se ablande[278] un poco y por su orden se lleven los montones en jarras a las tinajas aceiteras y al molino, con muelas aceiteras de piedra dura y áspera.

---

276 Es decir, el golpe fuerte del palo produce un olivo enfermo que requiere cuidados. Todas las normas que da Varón para la recogida de la aceituna son excelentes y, lamentablemente, no se han seguido por quienes han estado más atentos a la ganancia momentánea que al cuidado del olivar.

277 Era práctica habitual, como bien se sabe, de griegos y romanos ungirse con aceite para los ejercicios atléticos.

278 Varrón emplea aquí el verbo *fracescere*, que se aplica especialmente a la aceituna y cuyo significado es *enranciarse*, y también *pudrirse*, pero es mejor traducirlo aquí por *ablandarse* pues en ninguna época se ha intentado molturar aceitunas enranciadas ni verdaderamente podridas; se trataba simplemente de ablandarlas para que la prensada fuera más fácil. Catón (64) no aconsejaba esta práctica sino la contraria: moler la aceituna sin dejarla entablarse; también lo recomendarán Columela (12.52.3) y Plinio (15.5-7, que sigue a Catón). Varrón dice algo parecido en el parágrafo 6.

6. Si la aceituna recogida estuvo mucho tiempo amontonada, se enrancia con el calor y se obtiene un aceite maloliente. Por eso, si no puedes acabar pronto, conviene airear los montones moviéndolos.

7. De la aceituna se obtiene un doble producto, el aceite, de todos conocido, y el alpechín, al que, como los más ignoran su valor, puede vérselo fluir desde los molinos al campo y no sólo ennegrecer la tierra sino, según la cantidad, hacerla estéril, cuando este líquido, en cantidad moderada, es de gran importancia para muchas cosas, especialmente en la agricultura, pues suele echarse en el ruedo de los árboles, principalmente del olivo, y en cualquier parte del campo donde hagan daño las malas hierbas"[279].

Quinta fase: conserva de granos y frutos. Cf. 1.37.4

1. 56.

Agrio: "Hace mucho tiempo, Estolón, que sentado en la hacienda te espero llave en mano mientras traes la cosecha a la casa". Estolón: "Heme aquí, ya estoy; llego al umbral", dice, "abre la puerta. En primer lugar, el heno se guarda mejor bajo techado que amontonado, porque así el forraje se hace más agradable. Se da uno cuenta porque el ganado lo prefiere cuando se le pone de una y otra forma.

1. 57.

Conserva de granos: granero[280]

1. También el trigo conviene que se guarde en graneros elevados tales que los ventile los vientos del este y del norte y a los que no llegue ningún aire húmedo desde lugares cercanos. Las paredes y el suelo han de revestirse con obra de cemento de mármol;

279 Vuelve al alpechín más adelante (1.57, 1.61 y 1.64). Modernamente se ha visto la justeza de estos usos; en gran cantidad, forma una capa anaerobia a cierta profundidad (que depende del suelo), maloliente y esterilizante. Pero en poca cantidad puede servir de abono. Hoy no usaríamos el alpechín como los antiguos tal y como se recoge en numerosos textos, incluyendo algunos pasajes de Varrón que siguen (antes vimos que lo utilizaba en la era). Lo utilizaban para casi todo, ¡incluso lavarse la boca contra el mal olor...! Catón habla abundantemente de los usos del alpechín (93-96) en el sentido que acaba de comentar Varrón; también lo trataron Columela (2.14.3, 7.4.7 y 5.9), Plinio (15.8) y Dioscórides (1.102).

280 El mejor tratamiento de la conservación de grano (cereal y leguminosa) lo da Plinio (18.73), pero todos los autores lo incluyen en sus textos. La conservación del grano cosechado fue un problema permanente en todos los tiempos, sólo resuelto con técnicas de construcción recientes, y aun así, con un cuidado permanente para evitar la humedad (y su cohorte de hongos y bacterias, que los antiguos no pudieron reconocer) y las plagas como el gorgojo y los roedores. Las pérdidas eran enormes, con la secuela de que quien perdía su grano se veía abocado a comprarlo si lo podía comprar, pues cada cual lo conservaba para sí. De ahí que se ensayara todo lo ensayable, con resultados divagantes como es lógico. La creación de las casas comerciales productoras de semilla de siembra, las primeras en el XVIII, alivió el problema, al poderse comprar semilla garantizada y evitarle al agricultor el grave problema de la conservación, Los posibles efectos secundarios de la existencia de tales casas comerciales (reducción de la diversidad varietal por ejemplo) no fueron percibidos hasta nuestra época, en gran parte porque a los agricultores les compensó sobradamente la enorme reducción del riesgo permanente de perder la semilla de siembra.

2. al menos, de arcilla mezclada con granza de cereal y alpechín[281], lo que no permite que haya ratón ni gusano y hace a los granos más consistentes y más resistentes. Algunos rocían al mismo trigo utilizando aproximadamente un cuadrantal de alpechín por mil modios. Asimismo hay quien espolvorea o rocía con otra cosa, tal como greda calcídica o cárica[282] o bien ajenjo y asimismo otras cosas por el estilo. Algunos tienen los graneros en cuevas bajo tierra, que unos llaman silos, como en Capadocia y en Tracia, y otros pozos, como en Hispania Citerior en los campos de Cartago y en los de Osca[283]. Cubren el suelo de éstos con pajas y procuran que ni la humedad ni el aire puedan tocarlo, salvo cuando se saca para el consumo, pues donde el aire no llega no sale el gorgojo[284]. El trigo así almacenado se mantiene hasta cincuenta años y el mijo más de cien[285].

3. Algunos hacen graneros elevados sobre la tierra en el campo, como en Hispania Citerior y en Apulia, que el viento puede refrescar no sólo por medio de ventanas en las paredes sino también por debajo a través del piso[286].

1. 58.

Las habas y las leguminosas se conservan intactas en tinajas de aceite cubiertas con ceniza.

Conserva de uvas

Catón dice que la uva *aminea*, la pequeña y la mayor, y la *apicia* se conservan muy bien en ollas, igualmente bien en vino reducido y en mosto. Para colgar, las mejores son las *duracinas* y las *amineas scantianas*[287].

---

281 Estos usos del alpechín se encuentran en Catón (128) y Columela (1.6.1), así como en Plinio (18.8), que sigue y copia de Catón, citándolo; el rociado del propio grano se menciona a continuación. Los autores romanos difirieron en muchos detalles sobre la construcción del granero (materiales, ventilación, elevación, etc.) aunque estaban de acuerdo en la necesidad de baja humedad y baja temperatura y asimismo en el uso del alpechín para evitar parásitos.

282 Se encuentra el sistema en Teofrasto (HP 8.11.7) al que sigue Plinio (18.73).

283 Plinio 18.73, que sigue a Varrón en este pasaje, confunde esta *Cartago* con la Cartago africana, pero el texto de Varrón dice claramente que es de Hispania Citerior: es Cartagena (otras versiones no mencionan Cartago sino tan solo Hispania). Por su parte, Columela (1.6.15) no distingue entre silos y pozos.

284 Catón, 92; Columela, 1.6.15. En 1.63 dará un consejo tan original como absurdo para eliminar los gorgojos que, a pesar de todo, haya entrado.

285 Periodos imposibles incluso en un almacén moderno; sólo un banco de germoplasma a largo plazo puede atreverse a tal cosa, y nunca a escala comercial, por supuesto.

286 Como los hórreos, todavía en uso en Galicia y Asturias, aunque ahora no para trigo sino para maíz principalmente.

287 *Sapa*: vino cocido hasta que se reduce a la mitad (según Varrón) o al tercio (según Plinio); el arrope español se hace así, pero se le agregan trozos de calabaza. También cocemos el vino con melocotón, peras o algunas otras frutas, postre bien apreciado en muchas regiones españolas. La conserva de uvas la trató brevemente en 1.54.2. Aquí, y en el capítulo siguiente, se basa en Catón, 7.2-4, que como en tantas otras ocasiones se encuentra casi literalmente recogido por Plinio (15.18). Cita variedades también mencionadas por otros autores, lógicamente desconocidas hoy día. La denominación *scantiana* se aplica también a otras frutas, como se verá a continuación; André (*op cit.*) se la atribuye a alguna zona de la Campania.

1. 59.

Conserva de frutas: los "fruteros"[288]

1. Respecto a las frutas aptas para conserva, se piensa que los membrillos pequeños y grandes, las manzanas *scantiana, scaudiana, orbiculata* y las que antes se llamaban *mustea* y ahora *melimela*[289], todas ellas se conservan bien puestas sobre pajas en un lugar seco y frío. Y por ello quienes construyen fruteros[290], procuran que tengan ventanas orientadas hacia el norte para que se ventilen, pero con postigos para que no se pasen con el viento pertinaz perdiendo la humedad;

2. por eso mismo, para que sea más frío, hacen sus techos, paredes y suelos con cemento de mármol. Algunos incluso suelen disponer ahí un comedor para cenar. De hecho, si el lujo le ha permitido a algunos que lo hagan en salas con pinturas[291] donde el espectáculo se da por el arte, ¿por qué no van a usar lo que la naturaleza da en ordenada belleza de frutos? Sobre todo cuando no hay que hacer lo que algunos hacen, que habiendo comprado en Roma la fruta, la llevan al campo y la colocan en los fruteros para un banquete.

---

288 Es curioso que, no habiendo tratado los frutales, traiga a colación la conserva de frutas.

289 Las variedades citadas no se pueden relacionar con variedades modernas. Pero tanto en este caso como en el de otros cultivos, la conclusión es que los romanos diferenciaban estupendamente entre variedades y las tenían para usos distintos. Para *scantiana* véase la nota anterior. *Scaudiana* parece derivada de un agricultor notable, Scaudius. *Orbiculata*, alguna manzana particularmente redonda. *Mustea* refiere a mosto (¿quizá para sidra?) y *mellimela* a miel ("manzana-miel") quizá más por servir para cocerse en hidromiel que por un sabor dulce (como piensa André, op cit.), pues dice Varrón que ambos nombres corresponden a la misma variedad.

290 Varrón utiliza aquí la palabra griega *oporothecas*. Estaba de moda entre la buena sociedad romana el uso de palabras griegas para muchas cosas, entre otras para instalaciones lujosas desconocidas por los romanos antiguos, como esta que describe Varrón a continuación. Véase Libro 2, Introducción, 2.

291 *Pinacotecas*, otra palabra relativa a la vida lujosa que los romanos habían importado de Grecia. Se ve que también cenaban en salones bien decorados. En la Edad Moderna se recuperó la costumbre que ya nos parece normal.

3. En el frutero unos dicen que las manzanas se conservan bastante bien en planchas de cemento de mármol, otros que en camas de paja o incluso de vellón de lana; las granadas, echándolas con sus tallos en tinajas con arena; los membrillos grandes y pequeños, colgando arracimados; que, por el contrario, las peras *aniciana* y *sementiva*[292] conservadas en vino reducido; las serbas, para algunos, cortadas y maceradas al sol, como la pera; las serbas se conservan fácilmente por sí mismas donde quiera que se pongan en seco; los nabos[293] se conservan troceados en mostaza, las nueces de nogal en arena. Las granadas también en arena, bien ya arrancadas y maduras, bien incluso inmaduras en tanto se mantengan con su rama, las eches en un olla sin fondo, y si éstas las encastras en tierra y las embadurnas el ramo por todas partes[294] para que no le llegue aire de fuera, las granadas no sólo se sacarán sanas sino aun mas grandes que si hubieran permanecido colgadas del árbol.

1. 60.

Conserva de aceitunas

Sobre la recolección de aceitunas, Catón[295] escribe que las aceitunas *orquitas* y *poseas* se conservan perfectamente para comer o en salmuera o, machacadas, en lentisco[296].

---

292 Son peras tardías (*sementiva*: relativo a la sementera), aptas para la conserva (Catón, 7.4; Col., 5.10.18; Plinio, 15.16 y 18). Las peras al vino son todavía una conserva exquisita.

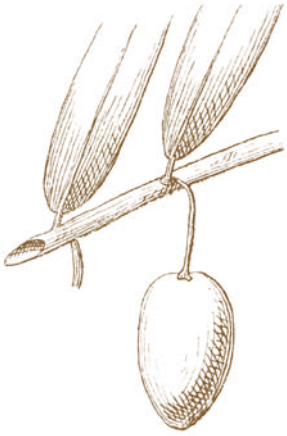
293 Nos puede parecer extraño la inclusión del nabo entre las frutas, pero Varrón tiene más la mente en la conserva que en la botánica. El nabo era un buen alimento, por lo demás (Plinio, 18.34).

294 La frase es oscura y se la entiende por lo que dice Plinio, 15.18[17], que sigue a Varrón (lo cita explícitamente) "… pero habiendo impedido la entrada de aire [por el enterramiento de la olla] y habiendo untado con pez el ramo…"

295 Catón 7.4. Varrón reproduce todo el pasaje que sigue casi literalmente.

296 Se refiere a las verdes, puesto que a continuación habla de las maduras; la conserva en lentisco es, lógicamente, en aceite de lentisco, hoy casi nada utilizado, si lo es algo, pero frecuente en la antigüedad. Se han conservado hasta nuestros días muchas maneras de preparar aceitunas de mesa verdes, no pocas dadas ya por Columela (12.49-50).

Las *orquitas* negras secas[297] suelen conservarse muy bien si, tras cinco días en sal machacada[298], se ponen dos días al sol habiendo sacudido la sal. Las mismas, sin sal, se conservan adecuadamente en vino reducido.



1. 61.

El alpechín

Los agricultores expertos conservan el alpechín[299] en tinajas como el aceite o el vino. Su método es que cuando, exprimido, fluye, se reduce al momento al tercio por cocción y, refrescado, se guarda en vasijas. Hay asimismo otros métodos, como aquellos en que se añade mosto.

Sexta fase: la venta. Cf. 1.37.4.

1. 62.

Como nadie conserva ningún fruto si no es para sacarlo para su uso, hay todavía algunas cosas a las que hay que prestarles atención: la sexta fase. Se sacan las conservas porque hay que protegerlas o usarlas o venderlas. Como estas acciones son diferentes entre sí, hay un tiempo para proteger y otro para usar.

1. 63.

Trigo

Para protegerlo ha de sacarse el cereal que los gorgojos empiezan a devorar. Una vez se lo ha sacado, conviene poner al sol cuencos con agua, para que se destruyan a sí mismos los gorgojos que allí acuden[300]. Quienes tienen el trigo bajo tierra en lo que llaman silos, ya que se entra con peligro tras la apertura reciente, tanto que algunos se han

297 Nada utilizadas hoy, pero sí en el campo sevillano al menos hasta mitad del siglo XX, pero ya como preparación especial con hierbas aromáticas. En todo caso, al igual que otros frutos como el dátil, la aceituna pasa era un excelente alimento en todo el mediterráneo rural, y lo ha sido hasta hace poco: energético y de poco peso. Así debió usarse en las primeras navegaciones y así debieron llegar los primeros olivos cultivados a España.

298 Lo traduzco siguiendo a Catón 7.4, a quien copia confusamente. El machacado siempre hace que penetre mejor el aliño.

299 Habló del alpechín y de su uso en 1.55.7, 1.57.2 (ver notas) y aún volverá en 1.64.

300 El procedimiento sólo lo cita Varrón y no ha sido seguido, con toda lógica, por nadie más. Más arriba, en 1.57.2, dijo que "si el aire no llega no sale el gorgojo", pero se ve que llegaba.

asfixiado, conviene sacarlo algo después de que lo abráis. La escanda que hayas guardado en espigas durante la siega y quieras prepararlo para comer, ha de sacarse en invierno para que se triture en el molino y se tueste.

1. 64.

Alpechín

El alpechín, que es un líquido acuoso, una vez se ha exprimido de la aceituna junto con el residuo[301] conservado en vasija de barro, lo suelen proteger algunos de la siguiente manera: tras 15 días, lo que es más ligero y sobrenada lo trasiegan soplando a otras vasijas, y esto mismo hacen de nuevo a intervalos regulares doce veces en los seis meses siguientes; cuando eso se hace por última vez, lo trasiegan preferentemente en luna menguante[302]. Luego reducen a las dos terceras partes en calderos de cobre con fuego suave[303] lo que reunieron. Entonces, finalmente, es adecuado para sacarlo y usarlo.

1. 65.

Vino

El mosto que se guarda en tinaja para hacer vino no ha de sacarse mientras hierve, ni tampoco cuando el proceso sigue hasta que el vino se ha hecho. Si lo quieres beber añejo, como no se hace antes de que haya pasado un año, se saca de un año. Pero si es

---

301 Esto es, el orujo. Del alpechín habló en 1.55.7 y en 1.61. Sorprende que sea aquí y no antes cuando dice "que es un líquido acuoso". Parece una muestra más de que Varrón corrigió su manuscrito de vez en cuando, añadiendo frases sin fijarse en que ya podían estar escritas. Al alpechín se refiere en todo el párrafo, destinado a describir un penoso procedimiento de conservación que, como él mismo dice, sólo practican *algunos*. La mención al orujo es un ripio, pues es una sustancia sólida que no admite el mismo tratamiento que el alpechín, como el inicio del párrafo haría suponer.

302 Cf. 1.37. Es una de esas raras ocasiones en que Varrón menciona el efecto de la Luna.

303 Véase antes 1.61. Parecen dos métodos distintos.

de esa clase de uva que se agria pronto, conviene que se consuma o venda antes de la vendimia. Hay clases de vino, entre ellos el de Falerno, tales que cuantos más años se tuvieren guardados, tanto más beneficio producen cuando se sacan.

1. 66.

Aceitunas

Las aceitunas verdes que hayáis puesto en conserva, si sacas pronto las nuevas el paladar las rechaza a causa de su amargor; igualmente las negras, a menos que las hayas macerado en sal para que se reciban gustosamente en la boca.

1. 67.

Nuez, higo, dátil

A la nuez, al dátil y al higo sabino cuanto más rápidamente los saques con mayor gusto se consumirán, porque con el tiempo el higo se vuelve más pálido, el dátil deleznable y la nuez más seca[304].

1. 68.

Los frutos que se cuelgan

Los que se cuelgan, tales como uvas, manzanas y serbas[305], muestran por sí mismas cuando conviene que se saquen para su consumo, porque con el cambio de color y el

304 La única palmera europea era el palmito, pero el dátil indudablemente es de la palmera datilera (la mencionó en 1.7.7 y 1.41.4, pero siguiendo a Teofrasto), aún no cultivada en Roma pero cuyos frutos sí se conocían. La mudanza del dátil con el tiempo (*cariosior*) la traduce Heurgon por "se pudre", pero el dátil no se conservaba como en la actualidad, blando y azucarado, sino seco como las uvas y las aceitunas negras pasas; con el tiempo podía humedecerse y ablandarse, terminando, lógicamente, en pudrición, pero en una situación de total dejadez. Un dátil seco viejo se desmigaja. Por lo que respecta al higo sabino, Varrón es el único que lo menciona.

305 Los ha mencionado también en 1.58 (uvas) y 1.59.

arrugado de los granos amenazan que, si no las cogiste para comer, habrá que descolgarlas para tirarlas. La serba madura dulce en conserva conviene sacarla pronto, pues la colgada verde requiere más tiempo, porque, antes de endulzar, intenta conseguir en la casa la madurez que no pudo en el árbol.

1. 69.

Trigo y semillas para siembra.

1. La escanda segada que quieras que se prepare para comer ha de llevarse al molino en invierno para tostarla[306]; la reservada para la siembra ha de sacarse cuando los campos estén listos para recibirlo. Igualmente, las semillas para la siembra han de sacarse cada una a su tiempo. Las que sean para vender, hay que procurar que se saque cada cual en el momento que convenga, pues unas, las que no pueden conservarse, las debes sacar y vender con prontitud antes de que se alteren; otras, las que pueden conservarse, debes venderlas cuando haya carestía, pues con frecuencia lo que se conserva largo tiempo no sólo produce interés sino que incluso dobla el rendimiento si lo sacas en su momento[307].

FIN DEL COLOQUIO

2. Mientras hablaba, llega llorando un liberto del guardián del templo y pide que perdonemos que se nos haya retenido, y que estemos presentes al día siguiente en su funeral. Todos nos levantamos gritando a una "¿qué? ¿en el funeral? ¿qué funeral? ¿qué ha pasado?". Él cuenta llorando que había caído acuchillado por no sé quien, que al que fuera no lo había podido reconocer en la multitud, sino que sólo había oído una voz, que había ocurrido por error.

3. Él, habiendo llevado al amo a la casa y enviado a los esclavos para que buscaran y trajeran rápidamente un médico, como había tenido que atender todo eso antes de venir con nosotros, era justo que fuera perdonado. Y si no había podido mantenerlo con vida, porque poco después había exhalado el alma, pensaba sin embargo que él había hecho lo debido. No habiéndolo encontrado mal[308], descendimos del templo y nos separamos unos de otros quejándonos de la desventura humana más que admirándonos de que tal cosa hubiese ocurrido en Roma.

---

306 Lo dijo en 1.63.

307 El "interés" es, obviamente, el del capital empleado. Puede verse que la práctica de la acaparamiento de productos agrícolas no es precisamente moderna…

308 Lo que había hecho el esclavo, evidentemente, pero todos los comentaristas piensan con razón en la torpe manera con la que Varrón describe el estado de ánimo de los contertulios. Puede que, de nuevo, tuviera prisa en acabar. En efecto, es un final precipitado e innecesario.

Libro II

Introducción

El tema del Libro II es la ganadería extensiva, es decir, los grandes ganados clásicos. En su introducción, Varrón nos habla de la preferencia de los romanos por la vida campestre, de sus ventajas y contrapone de nuevo, aquí brevemente, agricultura y ganadería mostrando las diferencias entre pastor y agricultor pero reconociendo la complementariedad entre ambos y que hay que saber de las dos cosas.

Varrón trae a colación por primera vez, pues no lo hizo en el Libro I, la proliferación de palabras griegas que está inundando el vocabulario latino, incluyendo la agricultura en sentido amplio (véase nota a 2.0.2). No es de extrañar: los romanos, tras la conquista de la península helénica, se sintieron fascinados por su cultura y no había nadie entre la "gente bien" que no completara sus estudios en Grecia. Además, no pocas técnicas y plantas y animales domésticos habían pasado a los romanos de manos griegas y, con ello, el vocabulario adecuado. Era una situación semejante a nuestro empleo de palabras francesas y, sobre todo, inglesas, no sólo en el lenguaje técnico sino en el doméstico. Nada nuevo bajo el sol, por tanto, pero lo que Varón critica no es el uso de esas nuevas palabras, sino que se usen en situaciones de auténtico lujo, la nueva manera de vivir romana tan ajena a sus viejas costumbres. Esta crítica la hará Varrón varias veces, sobre todo en el Libro III.

PERSONAJES Y DIÁLOGO

Sólo Escrofa y el propio Varrón repiten cono contertulios del Libro I, dejando aparte la mención a su esposa Fundania. Aparte de Menates, del que no sabemos nada, los demás, que son los interlocutores reales, son buenos ganaderos con extensas explotaciones en Epiro (como Ático, Cosinio, Lucieno y Vaco) y en la misma Italia, como Escrofa y Varrón. Ático es el famoso amigo íntimo de Cicerón y a Escrofa ya lo conocimos en el Libro I: excelente agricultor, pasaba por ser la mayor autoridad en cuestiones agrarias entre sus contemporáneos. Varrón vuelve a permitirse algún juego con los nombres al incluir a *Vaccius* (obviamente de *vacca*) y a Escrofa (recuérdese que *scrofa* es "cerda") para explicar precisamente el ganado vacuno y el porcino respectivamente. No eran raros los nombres de ganado y, en general, de

animales, como oportunamente menciona Varrón en algunos pasajes (2.1.10, 3.3.10), pero es su utilización como responsables en la descripción de la cría de ganado correspondiente a sus respectivos cognómenes lo que utiliza como efecto humorístico.

La obra está dedicada a su vecino y amigo Turranio Níger, buen ganadero, que, como la esposa de Varrón en el Libro I, no forma parte de la tertulia. El diálogo parece tener lugar en el año 30 adC, si bien no se puede saber a ciencia cierta porque parece que la Introducción está incompleta. Falta, por ejemplo, el motivo de la reunión y la puesta en situación de los personajes antes de dar comienzo el diálogo, algo que Varrón cuida en los otros dos Libros. Aquí, por el contrario, la conversación arranca de repente. Se ha sugerido una laguna en el texto, lo avala la intervención inicial de Cosinio. Parecen estar en un día festivo ya que uno de los personajes, Menates (del que no se hacen más que dos esporádicas menciones), ha ido a alguna parte a preparar un sacrificio (2.8.1).

Por la referencia a la guerra contra los piratas (2.0.6), en la que tan activamente participó Varrón, la ficticia conversación se ha situado también en el año 67.

A diferencia del tratamiento dado al diálogo en el Libro I, en el que el peso de la exposición recae en sólo dos personajes, Escrofa y Estolón, con breves interrupciones de los asistentes, incluyendo lógicamente al propio Varrón (que, cuando lo hace, habla en primera persona), aquí la materia se reparte muy equilibradamente entre los contertulios, cada uno de los cuales se encarga de una clase de ganado. Las transiciones entre de uno a otro están marcadas por intervenciones variadas, ágiles, que recuerdan a una auténtica tertulia más que en el caso del primer Libro.

CONTENIDO

Tras las primeras páginas introductorias comentadas más arriba, el diálogo se inicia, como ya se ha dicho, directamente, sin explicar el motivo de la reunión. Una referencia de Cosinio y Murrio a una conversación anterior plantea tres cuestiones sobre la ganadería: el origen, el mérito y la técnica a emplear. El propio Varrón toma la palabra y contesta a dos primeras, dejando la tercera para el gran entendido: Escrofa.

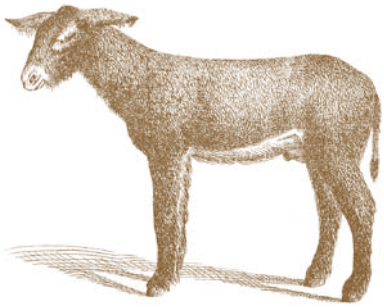
Varrón habla, pues, de los aspectos históricos y de la dignidad de la vida pastoril mostrando la evolución desde la etapa de cazador-recolector hasta la de agricultor pasando por el escalón intermedio de pastor (2.1.3-2.1.10). Ente los argumentos los hay mitológicos, históricos, filológicos, astronómicos y religiosos: un tratamiento completo.

El programa general para la exposición.

El programa lo traza Escrofa. En un largo parlamento (2.1.11-24) expone en qué consiste la ciencia pastoril y cuáles son sus partes. Siempre metódico, "cartesiano" diríamos hoy, Varrón, por boca de su admirado amigo, considera en primer lugar tres ternas de ganados (2.1.12): ganado menor (ovejas, cabras y cerdos), ganado mayor (bueyes, asnos y caballos) y ganados auxiliar (mulos, perros y pastores).

No extraña que, en una obra dedicada a la ganadería, figuren los perros y los pastores. Nada que objetar respecto a los primeros. En cuanto a los segundos, si están en el Libro II es *como otra clase de animal doméstico* que se va a analizar del mismo modo que los bueyes, las ovejas o los caballos, siguiendo el programa que se traza al comienzo del Libro. No era extraño para el mundo romano; recuérdese que en el Libro I (1.17.2-1.18) trató a los esclavos, y los pastores lo eran en su inmensa mayoría, como "equipamiento vocal" en oposición al "semivocal", los animales, y el "mudo", las herramientas de trabajo.

Para cada uno de ellos hay que considerar nueve aspectos generales, de los cuales cuatro tratan de lo necesario para adquirir el ganado y otros cuatro de su mantenimiento; el noveno consiste en el tamaño del rebaño (2.1.12). Las cuatro partes sobre lo necesario para adquirir el ganado son la edad, el aspecto, la raza y las condiciones legales; las cuatro sobre el mantenimiento son el pastoreo, la reproducción, la alimentación y la sanidad.



Cada uno de los nueve ganados que antes mencionó, incluyendo los pastores como uno más, deben ser estudiados considerando esos nueve aspectos, de lo que le resultan a Escrofa 81 apartados en la exposición de la ganadería. Pero, al igual que en el Libro I, a veces no se tratan todos ellos; por ejemplo, no hay preceptos sanitarios, o son meramente generales, para cerdos, asnos, caballos y mulos. De hecho, Ático y Varrón le hacen alguna sugerencia al respecto: las cuestiones de la reproducción, por ejemplo, mal se pueden aplicar a las mulas y no del todo a los pastores… El número 81, dice Varrón, es algo que debe tomarse como referencia, no seguirlo al pie de la letra. Por otra parte, el propio Escrofa añade que deben considerarse también algunos aspectos peculiares pero muy importantes no incluidos en los nueve aspectos fundamentales, tales como la producción de lana, leche y queso.

Pero hay que decir que, a pesar de todo, el esquema de Escrofa se cumplirá en cada tipo de ganado con bastante fidelidad. Es un esquema que todos los interlocutores siguen casi al pie de la letra aunque con mayor o menor extensión en función de la importancia relativa del ganado en cada caso.

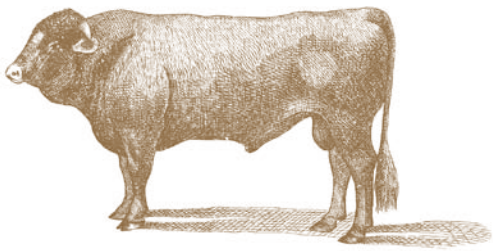
Aplicación del esquema general a cada ganado

Primera terna: ganado menor (oveja, cabra, cerdo)

La aplicación del esquema sigue el orden de los ganados dado en 2.1.12 y mencionado más arriba; de vez en cuando, alguno de los contertulios apoya con algún dato o hace comentarios, a veces citas de casos extraordinarios, al discurso. Se comienza, pues, por el ganado menor y, entre ellos, por la oveja. La expone Ático (2.2.2-2.2.20), como dueño de grandes rebaños, apoyándole Varrón con un comentario sobre la trashumancia (2.2.9). Sin interrupción, pasa a tratar la cabra Cosinio (2.3.1-10), mucho más brevemente.

Cosinio le da la palabra a Escrofa para que explique lo concerniente al cerdo con la excusa humorística del sobrenombre del contertulio; el buen y respetado agrónomo se toma un cierto tiempo en explicarlo (2.4.1-2, pero véase nota al respecto en el segundo parágrafo, porque corría alguna otra versión menos digna…) pero acepta de buen grado el ganado que le toca en suerte (2.4.3-22); curiosamente, no cumple con todo rigor su esquema, pues el aspecto sanitario lo menciona pero sin tratarlo (2.4.21).

Segunda terna: ganado mayor (vacuno, asno, caballo)



La entrada en el ganado mayor es algo más movida entre los presentes. Llega, en efecto, Quinto Lucieno y hay un jovial intercambio de palabras del que resulta Vaco encargado de explicar lo concerniente al vacuno, lo que hace tras una advertencia de Varrón sobre lo importante del tema, ya que, dice "el buey debe tener el mayor prestigio en lo pecuario, principalmente en Italia, de la que se piensa que toma su nombre de los bueyes", extendiéndose sobre su nobleza e importancia para el hombre (2.5.2-4). Vaco reconoce todo lo anterior y aún se extiende más al respecto (2.5.4-5), sin que falten en el elogio su papel en el rapto de Europa ni la famosa mención a que del cuerpo putrefacto del buey nacen las abejas, creencia que, a pesar de lo fácil de su comprobación, se mantuvo intacta durante toda la antigüedad e incluso hasta finales del XVII como en el Libro del Prior. La creencia, por lo demás, tiene un origen no zoológico sino religioso (véase nota sobre la *bugonia* en 2.5.5). Vaco, finalmente, ataca la explicación de su ganado sin otras intervenciones y siguiendo, como es usual, el esquema de Escrofa.

Le siguen en el orden establecido por éste al comienzo de su programa, el asno, desarrollado muy brevemente por Murrio, sin cubrir todos los puntos del programa (2.6.1-5); es interesante la mención al onagro (2.6.3), aunque su opinión contrasta tanto con las de sus contemporáneos como con las de los modernos. Completa es la exposición de Lucieno sobre el caballo (2.7.1-16), con la que termina la segunda terna de ganados expuesta por Escrofa.

Tercera terna: otro ganado (mulos, perros, pastores)

La tercera y última terna (mulos, perros y pastores) comienza con la exposición de Murrio (2.8.2-6) sobre mulos con una escueta mención al burdégano (cruce de asna con caballo, al contrario que el mulo), muy breve e incompleta dada la importancia que siempre tuvo este ganado en multitud de asuntos, los agrícolas entre otros, si bien hay que reconocer que el buey era el animal fundamental, por su potencia de tiro, para las operaciones agrícolas. El mulo lo aventajaba en rapidez, pero en suelos pesados no era útil. Lo era, en cambio, para el transporte en carros ligeros y para el de personas. Hay que decir que Varrón conocía todas estas cosas y, en particular, e buen servicio del mulo en el ejército, pero en las *Res Rusticae* se concentra en agricultura dejando de lado lo demás. Ya lo dejó claro en el Libro I (1.2.24-28).

De los perros se encarga Ático (2.9.16), que vuelve a dar una completa explicación, con indicación de los cuidados a tener pero sin enfrentarse directamente con aspectos sanitarios. Finalmente, de los pastores, en cuanto ganado, habla Cosinio (2.10.11) con una breve interrupción por Varrón (2.10.9) sobre la facilidad y fortaleza de algunas mujeres de pueblos bárbaros para parir: "frecuentemente la preñada, cuando llega el momento de parir, no se va lejos del tajo y allí pare y trae al niño, al que crees no haber sido parido sino encontrado".

Productos de ovejas y cabras.

Los productos de ovejas y cabras (lana y pelo, leche y queso), tratados por Cosinio y Varrón (2.11.1-12) dan fin a la ganadería.

FINAL

Y un breve y apresurado colofón (2.11.12), usual en las tres partes de las *Res rusticae*, pone fin al Libro II.

2.0. Preámbulo y Dedicatoria. 141

2.0.1. Preferencia de los romanos por la vida campestre. 141
2.0.2-3. Ventajas de la campestre e inconvenientes de la urbana.. 142
2.0.4-5. Diferencias entre pastor y agricultor, pero hay que saber de las dos cosas. 142
2.0.6. Dedicatoria a Turranio Níger. Breve comentario sobre la cría de ganado. 143

2.1. Vida pastoril: origen, dignidad, ciencia. 144

2.1.1-11. Generalidades y origen. Evolución desde cazador-recolector hasta agricultor. 144
2.1.1-2. Las tres materias: origen, dignidad y ciencia (Cosinio, Murrio, Varrón, Escrofa).. 144
2.1.3-10. Aspectos históricos (Varrón).. 145
2.1.6-10. Dignidad de la vida pastoril (Varrón). 146
2.1.11. La ciencia pastoril (Escrofa).. 148

2.1.12-24. Las partes de la ganadería (Escrofa). 149
Las tres ternas de ganado: menor, mayor y auxiliar. 149
Nueve aspectos generales a considerar en cada ganado:. 149
a) cuatro sobre lo necesario para adquirir el ganado (edad, estampa, raza, condiciones legales);. 149
b) cuatro sobre el mantenimiento (pastoreo, reproducción, alimentación, sanidad). 150
c) uno común (el número de cabezas). 150
2.1.13-15. Los relativos a la compra del ganado. 149
2.1.13-14. Compra: edad y tipo. 149

2.1.14. Caracteres deseables y dónde comprar. 149
2.1.15. Las cuestiones legales.. 149

2.1.16-23. Los relativos al mantenimiento.. 150
2.1.16-17. El pastoreo.. 150
2.1.18-19. La reproducción.. 150
2.1.20. Alimentación.. 151
2.1.21-23. Sanidad: causas, señales, curación. 152

2.1.24. El tamaño del rebaño. 153

2.1.25-28. Discusión sobre las nueve partes; si las mulas paren (Ático, Varrón, Vaco, Escrofa).. 153

2.2-4. PRIMERA TERNA: EL GANADO MENOR.

2.2. **La oveja** (Ático).. 155
2.2.1-6. Aspectos relativos a la compra.. 155
2.2.2. Edad y tipo. 155
2.2.3-4. Caracteres deseables. 156
2.2.5-6. Aspectos legales de la compraventa.. 156
2.2.7-20. Aspectos relativos al mantenimiento. 157
2.2.7-12 Pastoreo y estabulación.. 157
2.2.13-14. Reproducción. 159
2.2.14-19. Alimentación y manejo de corderos.. 159
2.2.20. Sanidad. 160
2.2.20. Número de cabezas.. 160

2.3. **La cabra** (Cosinio).. 161
2.3.1-5. Aspectos relativos a la compra.. 161
2.3.1. Edad. 161
2.3.2. Caracteres deseables.. 161
2.3.3-4. Raza. 162
2.3.5. Aspectos legales de la compraventa.. 162

2.3.6-8. Aspectos relativos al mantenimiento. 163
2.3.6-7. Pastoreo y alimentación. 163
2.3.8. Reproducción, sanidad. 163

2.3.9-10. Número de cabezas. . . . 164

2.4. **El cerdo** (Escrofa). . . . 164

2.4.1-2. Explicación del apellido Escrofa. . . . 164
2.4.3-5. Aspectos relativos a la compra.
2.4.3. Edad y caracteres deseables. . . . 165
2.4.4. Raza. . . . 166
2.4.5. Aspectos legales de la compraventa. . . . 166

2.4.5-21. Aspectos relativos al mantenimiento. . . . 166
2.4.5-6. Pastoreo y alimentación. . . . 166
2.4.7-21. Reproducción. . . . 166
2.4.9.12. Divagación etimológica y casos sorprendentes (Escrofa, Varrón). . . . 167
2.4.16-20. Los lechones. . . . 169
2.4.18. Un caso prodigioso. . . . 170
2.4.21. La castra. . . . 171

2.4.22. Tamaño de la piara. . . . 171

2.5-7. **SEGUNDA TERNA: EL GANADO MAYOR.**

2.5. **El ganado vacuno** (Vaco). . . . 171

2.5.1-6. Preámbulo (Lucienus, Ático, Vaco). . . . 171
2.5.3-5. Digresión sobre su nobleza y su nombre; la bugonia (Varrón, Vaco). . . . 171
2.5.6. Las edades del vacuno y sus nombres. . . . 173

2.5.7-11. Aspectos relativos a la compra. . . . 174
2.5.7-9. Edad y caracteres deseables. . . . 174
2.5.9-10. Raza. . . . 174
2.5.10-11. Cuestiones legales de la compraventa. . . . 175

2.5.11-18. Aspectos relativos al mantenimiento. . . . 175
2.5.11. Pastoreo. . . . 175
2.4.12-15. Reproducción. Supersticiones. . . . 175
2.4.16-17. Alimentación y castrado. . . . 177
2.5.18. Sanidad. . . . 177

2.5.18. Tamaño del rebaño.. 177

2.6. **El asno** (Murrio).. 178

2.6.1-3. Introducción, edad y raza; onagros. 178
2.6.4. Alimentación y reproducción. 179
2.6.5. Tamaño del rebaño. 179

2.7. **El caballo** (Lucieno). 180

2.7.1-6. Aspectos relativos a la compra. 180
2.7.1-3. Edad y cómo conocerla.. 180
2.7.4-5. Caracteres deseables. 181
2.7.6. Raza y aspectos legales de la compraventa. 181

2.7.7-16. Aspectos relativos al mantenimiento. 182
2.7.7. Pastoreo y alimentación. 182
2.7.7-14. Reproducción, ... 182
2.4.9. Un caso prodigioso. 182
2.7.12-14. Potros, domesticación. 183
2.7.7.15. Usos del caballo; castrado. 183
2.7.16. Sanidad. 184

2.5-7. **TERCERA TERNA: EL GANADO AUXILIAR.**

2.8. **Mulos y burdéganos** (Murrio).. 184

2.8.1-3. Origen híbrido, compraventa. 184
2.8.4-5. Alimentación, pastoreo, edad, estampa. 185
2.8.6. Burdéganos. 186

2.9. **Perros** (Ático). 186

2.2.2-2. Preámbulo; utilidad.. 186
2.9.3-7. Aspectos relativos a la compra. 187
2.9.3-5. Edad y caracteres deseables. 187
2.9.6. Un caso de fidelidad. 187
2.9.7. Compraventa.. 188

2.9.8-15. Aspectos relativos al mantenimiento. 188
2.9.8-10. Alimentación.. 188

2.9.11. Reproducción. 189
2.9.12-15. Cría, adiestramiento, castra, cuidados. 189
2.9.16. Número. 190
2.3. Pastores (Cosinio). 190
2.10.1-5. Aspectos relativos a la compra. 190
2.10.1-3. Caracteres deseables. 190
2.10.4-5. Raza y aspectos de la compraventa. 191
2.10.6-11. Aspectos relativos al mantenimiento. 192
2.10.6-9. Reproducción. Costumbres bárbaras (Varrón). 192
2.10.10-11. Salud. 193
2.10.6.11. Número. 193
2.11. Productos del ganado (ovejas y cabras) (Varrón, Cosinio). 193
2.11.1-2. Leche. 193
2.11.3-4. Queso. 194
2.11.5. Disgresión religiosa-etimológica. 195
2.11.6-10. Esquilado de la oveja. 195
2.11.11-12 Pelo de la cabra y su uso. 197
2.12. FINAL DEL LIBRO II. 198

Libro II

2.0. Preámbulo y dedicatoria.

1. Nuestros antepasados, grandes hombres, no sin razón anteponían los romanos campesinos a los urbanos. Pues así como en el campo los que viven en la finca son más indolentes que los que se ocupan en hacer algún trabajo en el campo, asimismo pensaban que quienes residían en la ciudad eran más ociosos que los que cultivaban el campo. Y así dividieron el año para que tan sólo se dedicaran a los negocios urbanos cada octavo día y que cultivaran el campo los siete restantes[309].

2. Y mientras conservaron esa costumbre lograron ambas cosas, pues tanto por el cultivo tuvieron campos fecundísimos como ellos mismos tuvieron tan buena salud como para no desear los gimnasios urbanos de los griegos, que ahora apenas si uno es suficiente, y creen que no tienen casa de campo si no la guardan entre muchas palabras griegas, con lugares que llaman, según su uso, *procoeton*[310]*, palaestra, apoditerion, peristilon, ornithona, peripteros, oporotheca*.

---

309 *Nonis diebus*: literalmente cada noveno día. La semana romana tenía ocho días y era el último el que dedicaban a esos menesteres ciudadanos. Pero contaban incluyendo tanto el primero como el último día: "dentro de tres días" para un romano es nuestro "pasado mañana", de ahí que Varrón escriba "cada noveno día": al decir "dentro de nueve días" el romano contaba como primero el día en el que lo dice. Ese octavo día era el del mercado, las *nundinae*, establecidas según la leyenda por el propio Rómulo y por Servio Tulio y, con toda seguridad, existentes desde que Roma era una aldea, como en todas partes. Obsérvese el elogio de la vida en el campo, elogio presente en todos los autores clásicos, aunque ellos mismos eran conspicuos ciudadanos bien pegados a las altas esferas.

310 Como ya se ha dicho repetidamente en páginas anteriores, la invasión de costumbres y palabras griegas, particularmente tras las campañas asiáticas de Sila, debía ser muy intensa en tiempos de Varrón, pues no pierde ocasión de criticar unas y otras. Las palabras griegas que siguen pueden traducirse, respectivamente: *antecámara*, *palestra* (lugar destinado a ejercicios físicos, en particular la lucha), *vestuario*, *pórtico*, *aviario* (que aparecerá frecuentemente en el Libro III), *habitación rectangular con peristilo y columnata* y, finalmente, *frutero* (habitación destinada a conservar y comer frutas; ya la describió en 1.59). En 1.2.10 había mencionado las *oporotecas* junto a las *pinacotecas* como novedades aceptadas por la alta sociedad romana pero sin la crítica que se observa en el presente parágrafo. Sobre el lujo en la mesa, véase nota a 3.2.16.

3. Así pues, ya que ahora los padres de familia, habiendo dejado la hoz y el arado, se deslizaron casi furtivamente dentro de la ciudad y prefirieron mover sus manos en el teatro y en el circo más que en los campos cultivados y en los viñedos, contratamos a alguien para que nos traiga de África y Cerdeña el trigo que nos sacia, y con naves aseguramos la vendimia desde las islas Cos y Quíos[311].

4. Por eso, en la tierra en la que los pastores que fundaron la Ciudad enseñaron el cultivo del campo a su prole[312], allí, por el contrario, su descendencia, por avaricia, hizo prados de los campos cultivados en contra de las leyes[313], ignorantes de que no son lo mismo la agricultura y la ganadería[314]. Pues el pastor es diferente del que ara y, aunque el ganado pueda pastar en el campo, el pastor no es como el boyero, ya que el rebaño no produce lo que crece en el campo sino que lo arranca con los dientes; por el contrario, el buey domado es el que hace que el cereal crezca más fácilmente en el campo cultivado y el forraje en los barbechos[315].

5. Digo, pues, que una cosa es la manera de pensar y la ciencia del agricultor y otra la del pastor: del agricultor es todo lo que el cultivo del campo hace nacer de la tierra; por el contrario, del pastor lo que nace del ganado. Como la asociación entre ellas es grande[316], porque la mayor parte de las veces le interesa al dueño de la finca pastar el forraje propio más que venderlo, y el estercolado es lo mejor para el rendimiento de la tierra, y el ganado

311 Islas griegas en el Egeo. Hay una clara ironía contra la vida relajada y lujosa del propietario absentista y contra las costumbres griegas. Se ha señalado que el absentismo del gran propietario agrícola no estaba condenado en el Libro I, ni siquiera en Catón, que con tanta frecuencia habla del "encargado" y de lo que hay que dejarle por escrito para que cumpla su función, etc. Teniendo en cuenta que Varrón escribió este texto a lo largo de su vida y que lo debió repasar muchas veces, es posible que sus comentarios en distintas partes reflejen su sentir en cada momento. La importación de trigo y de vino, y de aceite, no citado aquí, no hizo sino crecer a lo largo del siglo I adC y mucho más después. Era una consecuencia del constante aumento de población en Roma, causado por inmigrantes y esclavos, y por el deseo de una vida más suntuosa por parte de los dueños de un Imperio cada vez más poderoso.

312 Es decir, Roma tuvo un origen pastoril y pasó a ser agrícola.

313 Tendencia que ya registra Catón y que no hace más que crecer de manera alarmante como se nota sobre todo en los tiempos de Columela unos dos siglos posterior al Censor y uno tras Varrón. Pero no existía tal prohibición; lo que sí estaba prohibido, aunque no se lo obedeciera sobre todo por los poderosos, era apropiarse de los territorios comunales para situar allí los ganados propios. Esa tendencia de los poderosos ha sido continua a lo largo del tiempo en todo el mundo. Obsérvese, no obstante, que a pesar de la preeminencia que le otorga Varrón a la ganadería, tanto aquí como en el Libro I (1.2.16), se queja ahora de que "su descendencia, por avaricia, hizo prados de los campos cultivados…"

314 Agricultura y ganadería son diferentes para Varrón, como ya trató ampliamente en el Libro I (1.13-21) aunque la explotación romana tenía de todo, incluso lo que hoy llamaríamos silvicultura. Es interesante percibir la diferencia de pensamiento en Varón desde el "elogio de Italia" (1.2.3-7) hasta el momento en que escribe estas páginas: de una Italia de agricultura floreciente hasta la decadencia; la guerra civil estuvo por medio.

315 Evidentemente a causa del estiércol que deja y porque el ganado vacuno utiliza la lengua para llevar la hierba a la boca, a diferencia del ganado lanar, que al utilizar los labios la apura mucho más y agota más sus reservas. El gran animal para la agricultura fue el buey, al cual le dedicaron todos los autores antiguos gran espacio en sus textos; Varrón dice aquí que el buey, y por tanto el boyero, pertenece a la agricultura, y el resto del ganado a la ganadería

316 Ya lo había dicho en 1.2.15 por medio de Fundanio y de su ejemplo de la flauta doble.

lo más conveniente para ello, quien tiene un predio debe conocer ambas disciplinas, tanto la del cultivo del campo como la de apacentar del ganado, y también la del ganado de granja, pues de esta también pueden obtenerse buenos rendimientos de los aviarios, de las lebreras y de los viveros de peces[317].

6. Sobre estas cosas, ya que escribí un libro sobre agricultura para Fundania, mi mujer, por razón de su finca, para ti, mi querido Turranio Niger[318], que tanto te deleitas con el ganado, por cuya causa, como comprador, te llevan frecuentemente los pies al mercado de los Campos Magros[319], para que satisfagas más fácilmente muchos de los gastos requeridos, recorreré breve y sumariamente lo concerniente a la ganadería partiendo de las conversaciones habidas con quienes tuvieron muchos ganados en el Epiro cuando yo estaba al frente de la armada de Grecia entre Delos y Sicilia durante la guerra de los piratas[320], y lo haré con facilidad porque yo también tuve grandes rebaños, en Apulia de ovejas y en Reate de caballos. Empiezo a continuación **** Aquí nos interrumpimos[321].

---

317 Creo que es Varrón el primer autor que le dedica toda la importancia que tiene este "ganado de granja" (*pastio villatica*) que describirá con detalle en este Libro III y al que claramente separa de la cría del ganado ordinario (vacuno, de cerda, etc.) que es el argumento de este segundo Libro.
Aviario: en griego en el original, *ornithon* (véase más arriba nota a 2.0.2). Varrón explica en el Libro III (3.3.7) que escribe *ornithon* para distinguir la antigua pajarera (gallineros y palomares) de sus frugales antepasados (*aviarium*) de la refinada y lujosa de los romanos de su tiempo, con tordos, mirlos y pavos reales. Por ello traduzco siempre *aviarium* por "pajarera" y *ornithon* por "aviario".
Lebreras (de liebre, *lepus*) porque el conejo empezaba a conocerse como un tipo de liebre procedente de Hispania y que pronto suplantó a la indócil liebre convirtiendo las lebreras en conejeras. El concepto de "lebrera" lo aclarará en el Libro III (3.3.2), y como abarcará más animales, podría traducirse por "leporario" por semejanza con "aviario" en relación con "pajarera", pero el neologismo no está admitido por el diccionario de nuestra Academia. Un siglo después de Varrón, las 'lebreras' (que ya en tiempo de Varrón tenían otros animales de caza) aceptaron animales exóticos y el nombre cambió a *vivarium*, de donde nuestro "vivar", pero se le aplica en español especialmente a un lugar poblado de conejos, aunque el DRAE incluye el sentido latino indicado y también el de un *vivero de peces*.

318 En la introducción la Libro I dijo que le dedicaba a Fundania los tres libros, aunque bien puede ser que los escribiera "para su uso", dedicando las otras dos partes a sendos amigos. Turranio Niger figura también en el último párrafo de este Libro II como despedida y cierre del Libro.

319 En la Galia Cisalpina cerca de Módena y Parma, donde había una famosa feria anual de ganado ovino..

320 Guerra en 67 adC de la que fue comandante en jefe Pompeyo y en la que Varrón, a cargo de un sector del Mediterráneo, ganó una *corona rostrata*.

321 No se sabe si fue el propio Varrón el que lo escribió en un borrador como diciendo "aquí me quedo" o un copista posterior en el mismo sentido. Lo más probable es que haya una laguna, como parece sugerir el párrafo siguiente.

2. 1. Vida pastoril: origen, dignidad, ciencia[322].

1. Habiéndose ido Menates[323], me dice Cosinio: "No te dejaremos marchar antes de que hayas explicado aquellas tres materias que poco ha empezaste a contar, cuando nos interrumpieron". "¿Qué tres materias?", dijo Murrio, "¿acaso de las que ayer me hablaste sobre ganadería?" "Las que él había empezado a exponer aquí", respondió; "cuál había sido el origen, cuál el mérito, cuál la técnica, cuando fuimos a ver a Peto enfermo si la llegada del médico no nos lo hubiese impedido".

2. "Por mi parte", dije, "yo hablaré sólo de lo que hay sobre la historia, lo que aprendí sobre los dos primeros puntos, el origen y la dignidad; sobre la tercera parte, la que se refiere a la ciencia, tratará Escrofa, porque diré en griego a pastores medio griegos '*este es un hombre mucho mejor que yo*'[324], pues él es maestro de C. Lucilio Hirro[325], tu yerno, del cual hay notables ganados en la región de Brutium[326]". "Pero estas cosas las recibiréis de nosotros", dijo Escrofa, "con la condición de que vosotros, que sois expertos ganaderos del Epiro, nos recompenséis y expongáis lo que sabéis, pues nadie puede saberlo todo".

Sobre el origen

3. Habiendo aceptado la condición, siendo mi turno el primero, no porque yo no tenga ganado en Italia, sino porque no todos los que tienen cítara son citaristas, dije: "Y bien, como es una necesidad de la Naturaleza el que siempre hubiera tanto hombres como animales –-pues o bien hubo un principio en la generación de los seres vivos, como pensaron Tales de Mileto y Zenón de Citio, o bien al contrario no existe ningún principio para ellos, como creyeron Pitágoras de Samos y Aristóteles el Estagirita[327]-- se sigue necesariamente que la vida humana haya descendido gradualmente desde las épocas más remotas hasta nuestro tiempo, como escribe Dicearco, y que la etapa más antigua había sido la natural, cuando vivían los hombres de lo que la tierra virgen produce espontáneamente;

---

322 De todos los tratadistas que conozco, ninguno pone tanto empeño en describir la antigüedad y la dignidad del ganadero como Varrón. Columela (7.pref. 1-5) es breve y equilibrado, reconociendo que las ganancias que se obtienen del ganado son mayores que las del agricultor, pero admitiendo que debe haber un equilibrio entre ambas actividades, equilibrio, en realidad, ya mencionado por Varrón en su ejemplo de las dos flautas (1.2.15).

323 Menates no vuelve a ser nombrado hasta 2.8.1 y luego en la última frase del Libro; aparentemente ha ido a preparar un sacrificio.

324 En efecto, en griego en el original latino. "Pastores medio griegos" por sus posesiones en territorio helénico o próximo a él.

325 *Hirrus*, ralacionado con el verbo *hirrio*, reprender, reñir, sobre todo a un perro, otro "ganado" que se describe en este Libro II.

326 La punta de la bota de la península italiana, *actualmente* (pero no en tiempos de Varrón) la región de Calabria.

327 Mileto ciudad de Jonia (actual costa egea de Turquía); Citio ciudad de Chipre; Samos, isla de Jonia cercana a la actual costa turca, no lejos de Mileto; Estagira, en la Macedonia griega. Tales pensaba que todo provenía del agua, Zenón que del fuego Pitágoras defendía la perpetua transmigración de las almas, Aristóteles que el origen de los animales es la propia Naturaleza. Dicearco, mencionado a continuación, discípulo de Aristóteles ya mencionado en 1.2.16.

4. desde esta vida descendieron a la segunda, la pastoril, en la que recogían para su uso bellotas, madroños, moras y frutas arrancándolas de árboles y matorrales en lugares salvajes y agrestes, y asimismo, de entre los animales, capturaron, cercaron y domesticaron los que pudieron de entre los salvajes, para el mismo uso. Entre ellos, no sin razón se piensa que, en primer lugar, se aprehendieron las ovejas, tanto a causa de su utilidad como de su placidez, porque por naturaleza son más tranquilas y las más aptas para la vida de los hombres, pues usaron como alimento leche y queso y aportaron vestido y pieles para el cuerpo.

5. Finalmente, descendieron a un tercer escalón desde la vida pastoril al cultivo del campo, en el que retuvieron muchas cosas de los dos escalones anteriores, y donde descendieron prosiguieron largo tiempo hasta llegar a nosotros. Aún ahora hay varias clases de ganado salvaje en muchos lugares, como de ovejas en Frigia, donde se ven muchos rebaños, y de cabras en Samotracia, que se llaman en latín *rotae*. De hecho hay muchas en Italia en la región de los montes Fiscelo y Tetrica. Nadie lo ignora de los cerdos, a no ser el que piense que los jabalíes no se llaman cerdos. Se dice que, incluso ahora, hay muchos toros

en Dardania, Media y Tracia, asnos salvajes en Frigia y Licaonia[328], caballos salvajes en algunas regiones de la Hispania citerior[329].

Sobre la dignidad (ver 2.1.2)

6. El origen, el que dije; la dignidad, la que diré. Entre los antiguos, el más ilustre era pastor, como muestran las lenguas griega y latina y los poetas antiguos, quienes llaman a unos "ricos en ganados", a otros "ricos en ovejas", a otros "ricos en bueyes"[330]; poetas que transmitieron que, por su gran valor, esas ovejas tenían pieles de oro, como en Argos aquella de la que Atreo se queja de que Tiestes se la robara; como también en la Cólquida en tierra de Aetas, por la piel de cuyo carnero, se dice, partieron los Argonautas de regia estirpe; como en la región de las Hespérides en Libia, donde Hércules tomó manzanas (esto es, cabras y ovejas según se las llamaba antiguamente) de oro de África a Grecia. Pues los griegos las llamaron *mela* a causa de su voz[331].

7. Y de forma similar, los nuestros, por la misma voz pero con otra letra (pues su voz parece sonar no *me* sino *be*), dijeron que la voz que las ovejas emitían era *baelare*, de la que luego *balare* (balar), habiendo eliminado una letra, como en muchos otros casos. Si entre los antiguos el ganado doméstico no hubiese tenido gran consideración, al describir el cielo, los astrónomos no hubiesen denominado con sus nombres los Signos del Zodiaco, que no solo no dudaron en ponerles sino que muchos enumeran los doce signos desde el principio con los del Carnero y del Toro anteponiéndolos a los de Apolo y Hércules, pues estos dioses los siguen pero llamándolos Los Gemelos[332].

---

328 Samotracia: isla del Egeo cercana a la frontera actual entre Gercia y Turquía. Fiscelo y Tetrica, en la Sabina, en los Apeninos centrales. Dardania: región que bordea el Helesponto (actual estrecho de los Dardanelos) en la parte asiática de Turquía. Licaonia: región al oeste de Capadocia y al sur de Galacia, en Anatolia

329 Es difícil distinguir lo que son auténticos ancestros salvajes del ganado cimarrón asilvestrado desde épocas muy remotas. Si bien podía haber ovejas salvajes en Frigia (Asia Menor), la existente en Italia, como en España, debía ser una especie de *Capra* similar a la *hispanica*, pariente, pero no ancestro directo, de la cabra doméstica, originaria del Oriente Próximo. Ovejas y cabras salvajes quizá podían quedar en época romana en el Oriente Próximo, lugar de su domesticación; otros óvidos y cápridos salvajes, posiblemente domesticados localmente, quedan en muchos lugares de Eurasia. Jabalíes hay por doquier, y de ellos se domesticó el cerdo en numerosas regiones de Europa y Asia. Toros salvajes (el uro) pervivieron hasta el siglo XVIII en plena Europa. El asno salvaje procedía de la región limítrofe entre Egipto y Abisinia, y aún quedaban, se dice, a principios del siglo XX; es posible que los romanos lo identificaran con el onagro, estrechamente relacionado con el asno pero de muy diferente carácter, hasta el punto que nunca fue domesticado; el onagro habitaba en todo el Oriente Próximo hasta los confines con la India, y se lo cazaba incluso a finales del siglo XX. Caballos salvajes sólo existieron en las estepas siberianas, donde se domesticó; el caballo hispánico no es más que ganado cimarrón, como luego lo fueron los caballos en Norteamérica.

330 En griego, en el texto de Varrón, las tres expresiones. Sigue una referencia al mito del vellocino de oro. Varrón parece bastante racionalista respecto al mito.

331 Varrón juega, según su costumbre, con los vocablos *mala* (manzana en latín) y *mela* (oveja en griego). En el comienzo del párrafo siguiente sigue con sus interpretaciones.

332 Aries (el comienzo del año romano antiguo era el 1 de marzo, en Aries), Tauro y, ahora, Géminis. Normalmente los Gemelos eran Cástor y Pólux, tradicionales protectores de los marinos, pero algunos los tomaban como Apolo y Hércules y aun como Triptólemo y Jasón. Los egipcios representaban la constelación de Géminis por medio de dos cabritos que los griegos transformaron en niños.

8. Y pensaron que no era suficiente que, de los doce Signos, la sexta parte tuviera nombres de ganado y añadieron Capricornio para conseguir la cuarta parte. Además, añadieron, de entre los ganados, la Cabra, los Cabritos y los Canes[333]. ¿Pero acaso no se conocen también, con nombres de animales, algunas regiones tanto en mar como en tierra, en el mar el que llamaron Mar Egeo por las cabras[334], cerca de Siria el monte Tauro, en la Sabina el monte Canterio y los Bósforos[335], uno el tracio, otro el cimerio?

9. ¿No hay acaso muchos lugares en la tierra, como en Grecia la ciudad de *Hippion Argos*[336]? Finalmente ¿no se llama Italia por las terneras, como escribe Pisón[337]? Además, ¿quién dice que el pueblo romano no surgió de pastores? ¿Quien ignora que Fáustulo fue el pastor protector que crió a Rómulo y Remo? ¿No se mantendrá que ellos mismos también fueron pastores, por lo que prefirieron fundar Roma en las Parilias? ¿No se prueba lo mismo porque incluso ahora las multas se establecen, según la costumbre antigua, en bueyes y ovejas?; ¿porque la moneda de cobre fundida más antigua se marcó con una cabeza de ganado[338]?; ¿porque, asimismo, cuando se fundó Roma,

---

333 Cabra y Cabritos son estrellas de la constelación del Cochero; los Canes son el Mayor, cuya estrella más brillante es Sirio, y el Menor, de la cual es Proción (literalmente "antes que el perro", porque se la ve antes que a Sirio).

334 Por el griego *aíges,* cabra. La explicación más conocida es porque Egeo, padre de Teseo, se arrojó al mar que lleva su nombre al ver que la nave que lo traía de Creta tras resolver el asunto del Minotauro, llevaba la insignia negra y no la blanca acordada en caso de éxito.

335 Canterio, de *kanzélios*, animal de carga o animal castrado. Varrón parece ser el único en mencionar este monte. *Bósporos*, literalmente "vado de bueyes". En nuestro tiempo se menciona simplemente como "el Bósforo", pero los antiguos distinguían dos estrechos.

336 *Hippos*, caballo: Argos es "la criadora de caballos" (IIliada, 2.287).

337 *Vitalia* de *vitulus*, ternera. Otra derivación, pero en la misma línea, en 2.5.3.

338 Una oveja o un buey. Más tarde el *aes signatum* se marcó con otras señales, como hoy el contraste en lingotes y objetos de metales preciosos o, simplemente, los relieves en las monedas de curso legal.

10. los muros y las puertas se delimitaron con un toro y una vaca y porque, cuando el pueblo romano se purifica con *suovitaurilias*[339], se hace que un verraco, un carnero y un toro lo rodeen? ¿Porque tenemos muchos nombres con ambos tipos de ganado doméstico, mayor y menor: del menor, Porcio, Ovinio, Caprilio; del mayor Equitio, Taurio, Asinio[340]? ¿Porque asimismo los apellidos demuestran lo dicho, como los de Annios Cabras, los Estatilios Toros, los Pomponios Terneros, como también otros muchos de animales domésticos?

Sobre la ciencia (ver 2.1.2)

11. Queda por hablar de la ciencia pastoril, de la que tratará, pues puede hacerlo mejor, nuestro amigo Escrofa, al que nuestro tiempo concede la palma en todo lo referente al campo". Cuando se dirigieron a él todas las miradas, Escrofa dijo: "Hay, pues, una ciencia de la adquisición y de la alimentación del ganado para poder conseguir de él los mayores rendimientos posibles, del cual recibe su nombre el propio dinero, pues el ganado es el fundamento de toda moneda[341].

División de la ciencia de la Ganadería

12. Esta ciencia tiene nueve partes, separadas en tres ternas distintas; una trata del ganado menor, de sus tres clases: ovejas, cabras y cerdos; la segunda, del ganado mayor, en el que también hay tres clases separadas por la naturaleza: bueyes, asnos y caballos. La tercera parte trata de los ganados que no se adquieren para obtener beneficio de ellos, sino que existen por o para él: mulos, perros y pastores[342]. Cada una de estas divisiones contiene como mínimo nueve partes generales, de las cuales cuatro tratan de lo necesario para adquirir el ganado y otras tantas de su mantenimiento; además, hay una común. Así se llega en total a por lo menos ochenta y una partes, todas ciertamente necesarias y nada despreciables[343].

---

339 Sacrificio de un cerdo, un carnero y un buey, véase Anejo 5.

340 Referidos, lógicamente, a cerdos, ovejas, cabras, caballos, toros y asnos, pero este último ha sido añadido por los editores más antiguos para equilibrar los tres nombres de ganado mayor con los tres del menor. Entre los Porcios, nada menos que Catón. Varrón da algunos ejemplos, éstos y los que siguen, pero se conocen más combinaciones de nombres y apellidos de origen animal.

341 *Pecunia* de *pecus*: el ganado fue, en efecto, la primera "moneda".

342 Es decir, no producen beneficio directo sino que son instrumentos para conseguirlo. En relación con los esclavos, lo que dice Varrón era el sentir del romano, los esclavos son un ganado "con voz", aunque el propio Varrón había aconsejado prestarles atención en 1.17.3-7. Recuérdese el dicho de Catón: "al esclavo viejo o enfermo, que se lo venda". En Columela, que escribe un siglo después de Varrón, se dulcifica algo el trato, pero no mucho. Eso no quiere decir que no hubiera esclavos bien tratados, como auténtica familia en el sentido moderno y no latino del término.

343 Varrón es tan metódico al tratar la Ganadería como lo fue al hacerlo de la Agricultura. Comienza, por boca de Escrofa, por las partes generales que acaba de mencionar. Después lo aplicará a cada ganado en concreto.

A. Partes generales: Sobre la compra del ganado **(véase (2.1.12)**.

A. 1. La compra

13. En primer lugar, para que compres buen ganado conviene saber una cosa: qué ganado y de qué edad conviene comprar y tener. Así, en el vacuno se compra barato de un año y de más de diez porque de dos o tres años comienza a rendir y no sigue más allá de los diez años,

14. pues, en todo ganado, es estéril tanto la primera edad como la extrema[344].

A.2. Los caracteres del ganado.

De las cuatro primeras partes, la segunda es el conocimiento de cuál ha de ser la forma externa de cada tipo de ganado, pues importa mucho para el beneficio cómo ha de ser cada uno. Así, el buey se compra con los cuernos más bien negruzcos que blancos[345], la cabra antes grande que pequeña, el cerdo con cuerpo alargado pero con cabeza pequeña.

A. 3. Dónde comprar

La tercera parte es qué raza hay que buscar; por esta causa, en efecto, son célebres los asnos de la Arcadia en Grecia, los de Reate en Italia, hasta el punto que recuerdo que un asno se vendió en 60.000 sestercios y por una cuadriga en Roma pagaron 400.000.

A. 4. Las cuestiones legales

15. La cuarta parte trata sobre los aspectos legales de la compra: de qué modo debe comprarse cada clase de ganado con arreglo a las leyes. Pues para que se convierta en mío lo que fue de otro es preciso que algo medie, y para cambiar de propietario no siempre basta con el acuerdo o con el pago en moneda. En la compra, unas veces hay que estipular que el animal esté sano, en otras que proceda de un buen rebaño, en otras ni una cosa ni otra.

---

344 Pero Aristóteles (HA 5.14; 6.19, 6.21, 6.23) pensaba, y Plinio lo sigue, que los animales domésticos, en general, son fértiles toda su vida, aunque los muy jóvenes dieran malas descendencias.

345 Lo dijo también en 1.20.1. Todos estos caracteres los amplía luego al tratar cada ganado específico.

***B Partes generales: Mantenimiento: pastoreo, reproducción, alimentación y sanidad* (véase 2.1.12).**

B. 1. El pastoreo

16. Cuando ya hayas comprado, han de observarse las segundas cuatro partes: sobre el pastoreo, la reproducción, la alimentación y la sanidad. El primer punto es sobre el pastoreo, con una triple consideración sobre él: a qué región y qué lleves preferentemente a pastar, cuándo y cómo, ya que las cabras más bien a lugares montuosos arbustivos que a campos herbosos, las yeguas al revés. Y los mismos lugares no son apropiados para que todo ganado paste en verano y en invierno. Así, los rebaños de ovejas se llevan lejos de la Apulia hasta el Samnio para pasar el verano y se declaran al recaudador de impuestos para que, habiendo hecho pastar el ganado censado, no cometan una falta con la ley censoria[346].

17. Los mulos se sacan para pasar el verano de la llanura de Rosea a los altos montes Burbures[347]. Hay que tener un plan sobre lo que preferentemente ha de pastar cada tipo de ganado, y no sólo porque con heno se sacian la yegua y el buey en tanto que los cerdos lo evitan y buscan bellotas, sino porque de vez en cuando hay que echarle a algunos cebada y habas y hay que dar altramuz a los bueyes y alfalfa y mielga real a los lactantes; además porque treinta días antes de la monta se da más alimento a los carneros y a los toros para que tengan fuerzas, y darle menos a las vacas porque se dice que, delgadas, conciben mejor.

B. 2. La reproducción.

18. La segunda parte trata de la reproducción. Llamo reproducción el periodo desde la concepción al parto, pues estos son los límites primero y último de la gestación.

(*a*) *El apareamiento*

Porque primero ha de verse, sobre el apareamiento, en qué tiempo conviene hacer que monten en cada especie, pues se piensa apto para el ganado porcino desde el Favonio hasta el equinoccio de primavera, así como para el ovino desde el ocaso de Arturo hasta el del Águila[348]. Además, debe planificarse cuánto tiempo antes de que comience la monta se separen los machos de las hembras, lo que tanto los pastores del ganado mayor como los del menor hacen dos meses antes casi para todas las especies[349].

---

346 Esto es, que sufran los efectos de la ley que prohibía pastar a ganados no censados. Los ganados trashumantes debían estar inscritos. No está claro que los de nuestra Mesta lo estuvieran.

347 Rosea, llanura cercana a Reate; los montes Burbures no se han identificado; no deben estar lejos de Reate dado el sistema trashumante italiano entre la costa y los Apeninos..

348 Respectivamente del 7 de febrero al 23 de marzo y del 13 de mayo al 23 de julio. Los corderos nacen cinco meses después, es decir, desde mediados de octubre hasta antes de Navidad, cuando el ganado está en los pastos invernales de los valles bajos.

349 Actualmente se conoce como “efecto macho” y corresponde al estímulo que ejercen sobre la actividad sexual de la hembra la presencia de los machos después de un periodo suficientemente prolongado de ausencia.

(*b*) *Parto*

19. La segunda cuestión es qué cosas han de tenerse en cuenta en la reproducción, porque cada especie pare en su tiempo. En efecto, la yegua está preñada doce meses, la vaca diez, la oveja y la cabra cinco, la cerda cuatro[350]. En la reproducción sucede una cosa increíble en Hispania[351], pero es cierta: que en Lusitania, en la región que mira al Océano, donde está la ciudad de Olisipo, en una cierta época del año algunas yeguas conciben del viento en el monte Tagro[352]. Aquí también suele ocurrirle a las gallinas, a cuyos huevos llaman *hypenemia*[353]. Pero los potros que nacen de estas yeguas no viven más de tres años. Ha de procurarse que los animales que nacen a tiempo o con retraso estén limpios y bien cuidados y que no sean pisoteados[354]. Se llaman corderos *cordi* los que nacieron retrasados habiendo permanecido en los lugares íntimos que llaman *chorion*[355], y de ahí que se les llame *cordi*.

B. 3. La alimentación.

20. La tercera cuestión es qué hay que considerar en cuanto a la alimentación, entre otras cosas cuántos días han de mamar de la ubre de la madre, y esto en qué momento y dónde; asimismo, si la madre tiene poca leche para que se lo ponga a mamar de otra. Estos se llaman *subrumi*, esto es, "bajo el pezón", pues creo que *rumis* es un antiguo vocablo para ubre[356]. Los corderos no se destetan hasta alrededor de cuatro meses, los cabritos de tres, los cerdos de dos[357]. De ellos, los que son ya perfectos para ser inmolados en sacrificio,

---

350 Datos actuales: la yegua 11 meses, la burra 12; la vaca 9 meses y la cerda 3 meses 3 semanas y 3 días.

351 Referida también por Virgilio, *Georg* 3.273 ss y por otros muchos, incluyendo a Aristóteles.

352 *Olisipo*: Lisboa. El Monte Tagro es desconocido; se han propuesto diversas sierras portuguesas pero sin base alguna. En todo caso, la fecundación de yeguas por el viento la recogen Aristóteles (HA 6.18) y Virgilio (Georg. 3.272-279) entre otros, y se han propuesto las más peregrinas historias para explicar lo que no parece más que una leyenda, quizá nacida de la existencia de caballos cimarrones en la región. En todo caso, los caballos de las regiones occidentales siempre tuvieron fama, tanto en China ("los caballos del cielo" cuya búsqueda se dice que originó la Ruta de la Seda) como en el Mediterráneo, pues, como el anónimo *agricultor de Virginia (Roman farm…)* cita, Pegaso nació en las fuentes del Océano y Homero habla de los caballos tan veloces como el viento que pastaban en Occidente en la corriente del Océano (Ilíada, 16.149).

353 *Ýpenemia*, "huevos de viento", esto es, infértiles. Son los huevos que hoy comemos, no fertilizados, que nos parecen naturales porque su producción ha sido estimulada por selección artificial, pero que, lógicamente, a los antiguos les movía a admiración. Los describe Aristóteles (HA 5.1, 6.2) y Plinio (10.80), no sólo de gallina sino de otras aves, "que las hembras conciben por el deseo, o por el polvo…o por el viento…"

354 Poco rendimiento económico se obtendría de estos animales; las observaciones de Varrón dicen mucho acerca de su pensamiento sobre el bienestar animal, una idea tan moderna hoy en día.

355 Se sigue llamando así a la membrana que recubre el feto en el útero.

356 Efectivamente lo es, aunque la acepción más común fue el primer estómago (*rumen*) de los rumiantes y, por extensión, a veces el del hombre. De esa palabra derivó el nombre de la diosa Rumina, "la que da de mamar", que tenía un templo cerca de la higuera bajo la que Rómulo y Remo fueron amamantados, y también el verbo *subrumare* que Columela (7.4.3) usa para "amamantar". Repite la etimología en 2.11.5.

357 En los rebaños lecheros de ovino y caprino se desteta al mes para ordeñar a la hembra y la cría se sacrifica como lechal. En todo caso, se puede realizar la cría desde el nacimiento utilizando leche en polvo o incorporándola al pienso y, si se ceba, el destete se realiza entre el mes y medio y los dos meses.

se llamaban antiguamente "sagrados". Plauto los menciona cuando dice '¿cuánto cuestan los cerdos sagrados?'[358]. Asimismo, los gruesos bueyes cebados para los sacrificios públicos se llaman *opimi*[359].

B.4. Sanidad[360].

21. La cuarta parte concierne a la sanidad, asunto complejo e importante porque el ganado enfermo es defectuoso y, como no es vigoroso, con frecuencia causa gran daño. En dicha disciplina se distinguen, como en el hombre, dos partes, una sobre cuándo debe llamarse a un médico y la otra sobre lo que un pastor diligente puede curar por sí mismo. En todo ello hay tres cuestiones a considerar, pues hay que observar cuál es la causa de cada enfermedad, cuáles son los síntomas de dichas causas y qué tratamiento debe seguirse en cada enfermedad[361].

Causas y síntomas

22. En general, las causas de las enfermedades se deben al padecimiento por el calor o por el frío, y a veces a causa de un exceso de trabajo o por el contrario, por falta de ejercicio, o también cuando, sin pausa tras un trabajo intenso, das inmediatamente alimento o bebida. Los síntomas por otra parte son, para los que tienen fiebre a causa del trabajo, la boca abierta con respiración agitada y húmeda y el cuerpo caliente.

Tratamiento

23. Cuando sea ésta la enfermedad, el tratamiento es como sigue: se le echa agua y se frota con aceite y vino templado; asimismo, se lo mantiene con alimento y se lo cubre con algo para que el frío no le perjudique. Al que tiene sed, se le da agua tibia[362]. Si esta clase de cosas no aprovechara, se le saca sangre, sobre todo de la cabeza. Asimismo, para otras enfermedades hay otras causas y otros síntomas, y conviene que el mayoral tenga escritas estas cosas para toda clase de ganado.

---

358 Cf, 2.4.16: con diez días se consideraban puros y adecuados para el sacrificio religioso. Pero en Plauto (Menaechmi, 289-290) era un comentario jocoso: el que lo dice piensa que el interlocutor está loco y necesita un sacrificio para purificarse, de ahí la pregunta sobre el precio.

359 *Opimus*, bien alimentado, gordo; también opulento, fecundo. En el caso de un buey para sacrificio, da idea de espléndido para el acontecimiento.

360 A pesar de considerarla una "cuarta parte", Varrón será muy escueto en la exposición de las enfermedades, y tenía donde acudir para ello; Aristóteles, en efecto, trata con detalle las de cerdos, perros, vacuno, caballos y asnos (HA, 8.21-25)

361 Sin embargo, no tratará el asunto para todos los ganados en la parte descriptiva de su obra; omite el asunto sanitario en el caso de cerdos, asnos y mulos. En todo caso, incluso sin poder conocer las causas de la mayor parte de las enfermedades, y mucho menos las medicinas aplicables, resplandece una vez más el racionalismo romano: los tres puntos (etiología, la sintomatología y el tratamiento) son absolutamente modernos.

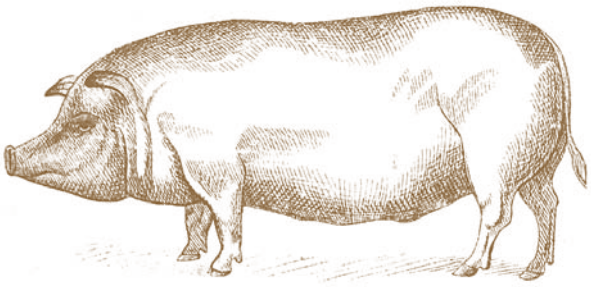
362 Como señala el *agricultor de Virginia* (*Roman farm management*), es interesante comparar lo que recomienda Varón con la práctica que Catón indicaba un siglo y pico antes (Catón, 160): "Si hay alguna luxación, sanará con el siguiente conjuro. Toma una caña verde de 4 ó 5 pies de larga, hiende por la mitad y que dos hombres las tengan en los muslos. Comienza a cantar: *'motas vaeta daries dardaries astataries dissunapiter'*, hasta cuando se unan [las mitades], arroja un hierro por encima. Cuando las hayan unido y una parte toque la otra, cógela con la mano y corta a derecha e izquierda; ata a la luxación o a la fractura: sanará. Y también cantad cada día, en caso de dislocación, de esta manera: '*huat huat haut istasis tarsis ardannabou dannaustra*". Realmente, se había progresado algo

C Partes generales: La parte común[363] **(véase 2.1.12).**

24. Nos queda la parte novena que mencioné, común a las dos divisiones precedentes, sobre el número. Pues es necesario que el que adquiere ganado determine su tamaño, cuántos rebaños y cuánto hay que apacentar para que no falten ni sobren zonas de monte y que por ello se pierda la ganancia. Además, conviene saber cuántas hembras paridoras debe haber en el rebaño, cuántos carneros, cuántos jóvenes de cada sexo, cuántos de rehús han de venderse. En cuanto al alimento, si han nacido muchos, hay que poner en práctica lo que algunos hacen, eliminar algunos, lo que suele hacer que los restantes crezcan mejor."

Recapitulación

25. "Procura", dijo Ático, "que no te equivoques y estas nueve partes no salgan de los límites de los ganados mayor y menor. ¿Pues cómo se aplicarán las nueve partes en mulas y pastores, en los que no se guardan ni la monta ni la reproducción[364]? Por el contrario, veo que pueden aplicarse en los perros.



26. Pero admito incluso que en los hombres puedan mantenerse las nueve partes, porque durante los trabajos de invierno, algunos incluso en los de verano, tienen mujeres en las fincas, y se piensa que tal cosa tiene por objeto el retener a los pastores más fácilmente junto a los rebaños, y con la prole aumentar el número de esclavos y hacer más rentable el negocio pecuario". "En todo caso", dije yo, "el número no debe tomarse con toda exactitud, como sucede cuando decimos que a Troya fueron mil navíos, o cuando hablamos del tribunal centunviral[365] en Roma. Por ello, si te parece, quita dos apartados, la monta y el parto, al hablar de las mulas".

---

363 Con esta completa la división en 4+4+1 partes generales establecida en 2.1.12.

364 Evidentemente, no se aplica al caso de las mulas, si bien existe un cierto celo e intentos de cubrición; el caso de los esclavos es representativo de su consideración en Roma. Lo que quiere decir Varrón por medio de Ático es que no cuenta para ellos la programación en monta y parto que ha descrito antes, en gran parte porque, como explica a continuación, en las casas de campo solían estar sólo los hombres.

365 Los *centumviri* eran los miembros de un tribunal que llegó a tener hasta 180 jueces y cuatro cámaras y que entendía de varios aspectos privados, sobre todo herencias y tutelas.

27. “¿El parto?”, dice Vaco, “¡como si en Roma no se hubiera dicho varias veces que una mula ha parido![366]”. A lo que yo, para apoyarle: “Añado a lo que dices que Magón y Dionisio[367] escribieron que la mula y la yegua, cuando conciben, paren al duodécimo mes. Por ello, si aquí en Italia cuando pare una mula es un portento, no todas las tierras están de acuerdo. Pues tampoco las golondrinas y las cigüeñas, que se reproducen en Italia, lo hacen en todas partes. ¿No sabéis que las palmeras *cariotas* sirias fructifican en Judea y que en Italia no pueden hacerlo?”[368]

28. Pero Escrofa: “Si prefieres llevar a término las 81 partes sin la reproducción y la alimentación[369] de las mulas, es necesario que rellenes esta doble laguna, porque de forma suplementaria se añaden dos grandes fuentes de rendimiento, una de las cuales es el esquilado, pues ovejas y cabras se esquilan o se les arrancan los vellones[370]; la otra, que tiene mayor extensión, trata de la leche y del queso, a lo que los escritores griegos llamaron *tiropiía*[371] y escribieron largamente sobre ello por separado.

---

366 Aristóteles, que trata el tema por extenso, ya había dicho que no había casos confirmados (HA, 6.24; GA, 2.7-8, 3.5). Es un tema frecuente que ya aparece en Herodoto (3.151-153) como prodigio: los babilonios, cercados por Darío, se mofaban del ejército persa gritando “nos tomaréis cuando paran las mulas” (lo que indica la improbabilidad del suceso), pero hete aquí que unos dos años más tarde, una mula del bagaje persa parió… Columela (6.37.3) dice que en algunos sitios de África el que las mulas tengan descendencia no es un prodigio. Tito Livio da algunos ejemplos (26.23 y 37.3), los dos, por cierto, en la región de Reate tan querida por Varrón. Plinio (8.69) también menciona que se dice “en nuestros anales”y que en Capadocia, según Teofrasto, es un suceso corriente. Incluso en nuestros días, era raro el pueblo español en el que alguien no dijera que la mula de algún vecino había tenido muletos. Nunca conocí la fuente directa de la información ni al afortunado propietario. Biológicamente la fecundación, la gestación y el parto de una mula son, cada uno de ellos, sucesos de probabilidad nula, y la conjunción de los tres de nulidad total (recuerden los que hayan estudiado Estadística que por suceso de “probabilidad nula” se entiende aquél cuya posibilidad de ocurrir es infinitesimal, pero puede suceder; p. ej. el pleno de la lotería o un choque de galaxias).

367 Obsérvese que cita al mismo tiempo a Magón y a su traductor, Casio Dionisio de Útica. Varrón los distingue porque considera que la traducción de éste reflejaba no pocas ideas propias; recuérdese que Varrón manejó la traducción al latín ordenada por el Senado. .

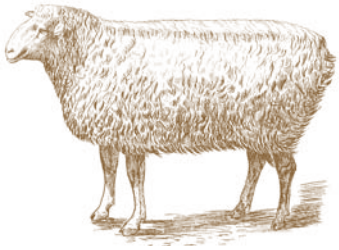
368 El argumento de Varrón es que si se acepta que golondrinas, cigüeñas y algunas plantas se reproducen en unos sitios pero no en otros, ¿por qué no admitir que las mulas paran en algunos lugares aunque en otros tal acontecimiento sea portentoso? Las palmeras datileras *cariotas* eran famosas en la antigüedad; Plinio (13.6) dice que en Italia eran estériles.

369 Lo que había mencionado Ático poco antes era sobre el *parto* y no sobre la *alimentación* del ganado mular.

370 La oveja salvaje y la primeramente domesticada tenían *pelo*, como la cabra, no *lana*. Esta surge en algunas razas de oveja mucho tiempo después; los asirios nos dejaron esculturas en las que se aprecia la diferencia. Aún existen en algunas regiones ovejas con pelo. Respecto al “arrancar” (*vellere*) la lana, parece haber sido el procedimiento más antiguo, de donde deriva el *vellus* para la lana ya esquilada y nuestro “vellón”.

371 Fabricación de queso. Sobre leche y lana volverá Varrón al final del Libro II. La leche prácticamente no se consumía por el hombre, el gran producto era el queso. Aparte de su facilidad de conservación, hay que tener en cuenta la dificultad de transporte de la leche desde zonas alejadas y sin buenos caminos en zonas rurales. Columela sí se refiere a la venta de leche en rebaños próximos a las poblaciones en su Libro VII.

2.2. La oveja[372].



1. Pero como hemos acabado nuestra tarea y se ha delimitado la cuestión ganadera, ahora, epirotas, es vuestro turno para explicarnos cada asunto para que veamos de lo que son capaces los pastores en Pérgamo y Maledo"[373].

2. Ático, que entonces se llamaba Tito Pomponio y ahora Quinto Cecilio con el mismo apellido[374], dijo: "Creo que comenzaré el primero porque veo que sobre mí se han fijado las miradas; hablaré sobre el ganado primigenio, pues dices que las ovejas fueron las primeras que los hombres capturaron y domesticaron de entre los animales salvajes[375].

Aspectos relativos a la compra (véase 2.1.12-15[376]).

Edad

En primer lugar, conviene comprarlas buenas y también por su edad, que no sean viejas ni meras corderas, porque las unas todavía no pueden producir beneficio y las otras ya no lo darán. Pero mejor es la edad a la que sigue la esperanza que aquella a la que sigue la muerte.

372 Ha acabado Escrofa su explicación. El resto del Libro II tratará separadamente cada tipo de ganado según las tres ternas enunciadas en 2.1.12 y más en particular en 2.1.13-15, con algunas modificaciones según el caso concreto. Sobre la oveja: Columela, 7.2-5; Plinio, 72-75; Geopónica, 18.1-17; Awam, 31.16-23; Alonso de Herrera, 5.25-32.

373 El envite a los epirotas (por tener tierras y ganado en el Epiro, no por serlo) lo hizo Escrofa en 2.1.2. El Pérgamo que aquí se menciona no es la famosa La ciudad jónica de Asia Menor sino una del mismo nombre en el Epiro; de Maledo no se sabe nada.

374 Ático es el famoso amigo de Cicerón cuya correspondencia con él es bien conocida. Al ser adoptado por su tío Quinto Cecilio su nombré se cambió en Quinto Cecilio Pomponiano Ático. Era un hombre inmensamente rico. Es Ático el que va a desarrollar el tema ovino.

375 Se dijo en 2.1.4, correspondiendo la domesticación al segundo escalón (el pastoril) en la evolución del hombre desde su estado primitivo a la vida de agricultor.

376 En este caso no tratará el punto de dónde adquirir el ganado.

Caracteres deseables

3. Sobre su aspecto, conviene que la oveja sea corpulenta, que haya lana abundante y suave, con los pelos largos y densos en todo el cuerpo, sobre todo rodeando la cerviz y el cuello, y que también tenga el vientre velloso. De hecho, nuestros antepasados llamaban *apicas* a las que no son así, y las rechazaban. Conviene que sean de patas cortas; observad las colas: que sean largas en Italia y cortas en Siria[377].

4. Ante todo, has de procurar tener ganado de buena raza. Esto puede observarse en general por dos criterios: por el aspecto y por la descendencia. Por el aspecto[378], si los carneros tienen la frente bien cubierta de lana, con los cuernos retorcidos inclinados hacia el hocico, ojos gris-amarillentos, lana recubriendo las orejas, pecho ancho y hombros y cuartos traseros amplios, cola ancha y larga. Ha de advertirse asimismo que la lengua no sea negra ni tenga manchas[379], porque por lo común los que la tienen procrean corderos negros o abigarrados. En cuanto a la descendencia, se advertirá si procrean corderos hermosos[380].

Aspectos legales de la compraventa

5. En las compras nos servimos del derecho en lo que la ley prescribe[381], ya que en ellas unos estipulan muchas condiciones, otros pocas; pues algunos, habiendo acordado el precio por oveja, establecen que se cuenten dos corderos tardíos[382] por cada oveja, y si a algunas le faltan dientes por vejez, asimismo que se proceda a base de dos por cada una. Para casi todo lo restante se usa la antigua fórmula. Cuando el comprador dice "¿las

---

377 Colas cortas pero gruesas por la reserva de grasa, de gran utilidad en un clima seco y cálido como el sirio; aún hoy en día las razas locales del Próximo Oriente tienen así las colas. En cuanto a la frase anterior sobre las patas, es curiosa laa recomendación de patas cortas en una ganadería básicamente trashumante, situación en que las ovejas de patas largas han tenido siempre una ventaja enorme. Los mutantes de patas cortas irían, con toda seguridad, a la comida del rabadán; no tuvieron posibilidad de ser seleccionadas hasta la llegada de las cercas y, sobre todo, de la labor de selección de Bakewell en la Inglaterra del XVIII para una nueva ganadería en estabulación. No es posible adivinar para qué condiciones recomendaba Varrón las ovejas de patas cortas.

378 La tendencia a identificar caracteres morfológicos de todo tipo con la capacidad productiva, más allá de los aspectos funcionales (tamaño y forma de la ubre, conformación general, desarrollo de los cuartos traseros…) ha sido una constante que se ha mantenido a lo largo de los tiempos. Columela indicaba la inconveniencia del color blanco en las gallinas porque eran poco prolíficas, cuando las primeras líneas seleccionadas modernamente eran de este color (las White Leghorn), si bien es verdad que también indicaba que eran más fáciles de localizar por las aves rapaces y de ahí su inconveniencia.

379 Como se ve a lo largo de la descripción, en el concepto "aspecto" (*forma* en latín, pero es más que nuestra actual "forma") entran más cosas que la mera estampa. El color de la lengua era importante para los antiguos, pues se creía que repercutía en las características de la generación siguiente; en otros animales, como el asno, también se veían el color de las orejas o de los párpados (Columela, 6.37.7, Plinio, 8.68)

380 Ambos criterios, forma y descendencia, son rigurosos y se siguen practicando en la actualidad. El de más contenido genético y, por tanto, el favorito de los mejoradores, es obviamente el segundo, conocido en Mejora como "evaluación de descendencia". El primer criterio define la *raza* para los libros genealógicos, pero su eficacia depende de la heredabilidad del carácter. Obsérvese que los caracteres apuntan a animales vigorosos, aptos para la trashumancia. La importancia de la lana, sobre todo blanca (pues se puede teñir con cualquier colorante), es manifiesta: era el primer producto de la oveja, como lo siguió siendo durante casi dos mil años.

381 No se trata, en general, de leyes formales propuestas por tribunos y cónsules y aprobadas por el Senado, sino, como se verá a continuación, de las convenciones usuales en la gente de campo que también hacen ley.

382 *Agni cordi*. Los definió en 2.1.19.

he comprado a tal precio?" y el vendedor responde "sí" y aquél garantiza el dinero, el comprador, con la antigua fórmula, exige un acuerdo formal así:

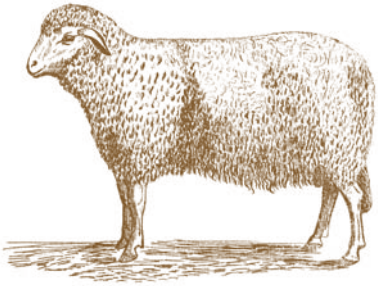
6. "¿Prometes que estas ovejas de las que tratamos están bien sanas como ganado ovino que está bien sano excepto por ser tuertas, sordas o *minae*, o sea, de vientre lampiño[383], que no vienen de ganado enfermo, que es lícito poseerlas legalmente[384] y que todo esto se hace correctamente?". Cuando esto se hace, el rebaño sin embargo no cambia de dueño si no se cuenta el dinero; y el comprador puede hacer condenar al vendedor por el contrato de compraventa si no lo entrega, aunque no haya pagado el dinero, así como el vendedor al comprador por análogo derecho si no paga[385].

Aspectos relativos al mantenimiento (véase 2.1.12 y 2.1.16-23).

Pastoreo y estabulación

7. Hablaré a continuación de las otras cuatro partes: del pastoreo, de la reproducción, del alimento y de la salud. En primer lugar hay que prever que durante todo el año se paste apropiadamente dentro y fuera; que los establos estén en un lugar idóneo, no ventoso, que miren antes al oriente que al sur[386]. Donde estén, conviene que el suelo esté desescombrado e inclinado para que pueda barrerse y limpiarse fácilmente, pues la humedad no sólo corrompe la lana de las ovejas sino también las uñas, y fuerza a que se hagan sarnosas.

8. Cuando hayan estado varios días, conviene poner de cama nuevo ramaje para que descansen más blandamente y estén más limpias, pues así pacen con más gusto. También hay que hacer rediles separados de otros en los que puedas separar a las preñadas y asimismo a las enfermas. Estas cosas hay que tenerlas en cuenta sobre todo para el ganado estante.



9. Por el contrario, aquellos que pacen en lugares agrestes y que están mucho tiempo lejos de techado llevan consigo cañizos o redes y los demás utensilios con los que hacer corrales en los lugares solitarios, pues suelen pastar en diversos lugares sobre vastas extensiones, de modo que frecuentemente distan muchas millas los pastos invernales de

---

383 Antes las llamó *apica*; *mina* parece tener el mismo sentido y la explicación que se da puede atribuirse a ser un término legal o técnico. La excepción que se establece para las tuertas y sordas se debe a que el vendedor podría no saber que existen en su rebaño; las de vientre blanco las debería ver el comprador.

384 Es decir, que se puede realizar la venta con pleno derecho. La fórmula latina es estereotipada, como muchas, si no todas, las fórmulas legales incluso actuales.

385 La fórmula puede ser arcaica y desde luego resulta alambicada. Lo más probable es que el cambio de dinero por ovejas se realizara en un mismo acto y en presencia de algún testigo, de ahí el "contar el dinero".

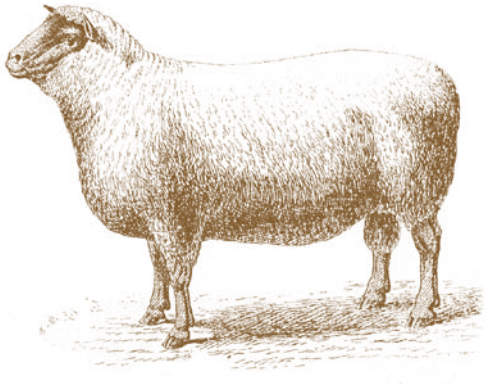
386 La orientación depende de la intensidad de la insolación. Para evitar ésta en verano y aumentarla en invierno conviene que el eje mayor del aprisco esté orientado en la dirección Este-Oeste.

los estivales". "Lo sé ciertamente", digo yo[387], "porque mis rebaños que veraneaban en los montes de Reate, invernaban en Apulia, pues entre estos dos lugares las cañadas públicas comunican los distantes pastizales lo mismo que un palo travesaño une dos cestos[388]".

10. "En donde se hace pacer los rebaños en la misma región, también han de distinguirse las estaciones; durante el verano porque salen al pasto con el alba, porque entonces la hierba cubierta de rocío aventaja en agrado a la de mediodía, que es más seca. Habiendo salido el sol, se llevan a beber para que, recuperados, estén al volver de nuevo más ansiosas de pasto.

11. Durante el calor de mediodía, para que se templen, se conducen bajo rocas que sombreen y árboles de amplia copa hasta que refresque. Con el aire vespertino pacen de nuevo hasta la puesta del sol. Conviene que paste el ganado de tal manera que lo haga de espaldas al sol, pues la cabeza de la oveja es muy débil[389]. Tras el ocaso, mediando un breve intervalo, se llevan a beber y de nuevo pacen hasta que anochezca, pues entonces la hierba vuelve a ser agradable de nuevo. Estas reglas se guardan sobre todo desde la salida de las Pléyades hasta el equinoccio de otoño[390].

12. Es útil llevarlas a los lugares en que ya se ha segado por dos razones: porque no sólo se hartan con las espigas caídas sino que con las pajas pisoteadas y con su estiércol mejoran los sembrados del año siguiente. Los restantes pastoreos en invierno y primavera cambian como sigue: una vez levantada la helada, las llevan a forrajear y pacen todo el día, y tienen suficiente con llevarlas una sola vez a beber a mediodía.



387 De nuevo habla Varrón en persona. Ático vuelve a hablar en el parágrafo siguiente.

388 Para su transporte por un porteador. Las cañadas eran públicas y estaban bajo la vigilancia de funcionarios que cobraban los peajes. Tuvieron tanta importancia, tanto en la antigua Roma como en el caso de nuestra trashumancia, que llegaron a tener magistrados exclusivos.

389 Era la práctica común: Columela 7.3.24; Plinio, 8.75; Paladio 12.13.5.

390 Es decir, desde principios de mayo hasta últimos de septiembre. Véase 1.28.2 para detalles del calendario. Obsérvese que beben dos veces y comen tres, la última desde el crepúsculo hasta el anochecer, que en climas mediterráneos es, en esas fechas, un espacio de tiempo bien corto. Cf. Aristóteles, HA, 8.10, con breves comentarios sobre las cabras.

Reproducción

13. En lo que respecta al pastoreo, esto es prácticamente todo; en cuanto a la reproducción, lo que voy a decir. Los carneros que vayas a utilizar para la reproducción han de separarse dos meses antes y se les dará mayor cantidad de forraje. Cuando vuelvan al establo desde el pastizal, si se les da cebada se hacen más fuertes para soportar la labor. El tiempo mejor para la cubrición desde el ocaso de Arturo hasta el ocaso del Águila[391], porque los que se conciben después son enfermizos y débiles.

14. La oveja está preñada 150 días. Así, el parto tiene lugar al final del otoño, cuando el aire está moderadamente templado y nace la primera hierba llamada por las lluvias tempranas. Por largo que sea el periodo de monta, conviene que se utilice la misma agua[392], porque el cambio hace la lana abigarrada y echa a perder el útero. Cuando todas hayan concebido, hay que separar de nuevo los carneros, porque habiéndolas preñado ya son molestos y dañinos. No conviene permitir que las de menos de dos años se cubran, porque lo que les nace no es lo mejor y ellas mismas se estropean; para ser cubiertas no las hay mejores que las de tres años. Se impide la cubrición tanto con esportillas de junco o de cualquier otra cosa que atan a la natura[393]; se preservan más fácilmente si pacen separadas.

Alimentación[394], manejo de los corderos

15. Respecto a la nutrición, cuando comienzan a parir se llevan a los establos donde tienen para ello lugares separados, y allí ponen cerca del fuego los que van naciendo para que se fortalezcan. Los mantienen dos o tres días hasta que los corderos conozcan a la madre y se sacien de forraje. Después las madres van a pastar con el rebaño, retienen a los corderos que, cuando aquellas vuelven al atardecer, maman y de nuevo se los separa para que por la noche no sean pisoteados por las madres. Esto se repite por la mañana, antes de que las madres salgan a forrajear, para que los corderos se harten de leche.

16. Cuando hayan pasado unos diez días, se clavan estacas y los sujetan a ellas con corteza o alguna otra cosa suave, distantes entre sí para que, siendo delicados, correteando todo el día, no se despellejen las patas entre ellos. Si no va a la mama de la madre, conviene aproximarlo y untar los labios del cordero con manteca o grasa de cerdo y darle a los labios el olor de la leche[395]. Pocos días después se les echa veza molida o hierba tierna antes de que salgan a pastar y cuando vuelven.

---

391 Desde el 13 de mayo al 23 de julio según Plinio, 8.72. Para Columela (11.2.43 y 53), 22 y 23 de mayo y 30 de julio respectivamente, pero propone dos fechas para la monta (7.3.11): hacia las Parilias (21 de abril) para los carneros que acaban de alcanzar la edad adulta y en julio para los que ya se han reproducido.

392 Para beber, lógicamente, pero no se dice si este cuidado ha de tenerse con uno de los sexos a con los dos.

393 "El mandil", que se coloca atado como una falda que cuelga por delante de la zona del prepucio y que tapa la zona de la vagina al saltar a la hembra. No es un método seguro, ya que puede descolocarse o el macho aprender a anularlo.

394 Aristóteles (HA, 8.10) trata conjuntamente la alimentación de ovejas y cabras

395 El procedimiento en Columela, 7.3.17 es mojarle los labios con la leche que se ordeña directamente sobre la boca del cordero.

17. Y así se alimentan hasta que tengan cuatro meses. Durante este tiempo, algunos no ordeñan a sus madres, siendo lo mejor no hacerlo nunca porque producen al mismo tiempo más lana y muchos corderos[396]. Cuando los corderos se separan de sus madres hay que cuidar de que no decaigan por la añoranza, y así hay que seducirlos en la alimentación con un buen forraje y procurar que no sufran nada ni por el frío ni por el calor.

18. Cuando por olvidar la leche ya no desea a la madre es cuando, finalmente, ha de unirse al rebaño de ovejas. Conviene castrar al cordero no menor de cinco meses y no antes de que se atenúen los calores o los fríos[397]. Los que se quieren dejar crecer como carneros se eligen principalmente de madres que suelen parir gemelos[398]. Ha de hacerse de forma similar en casi todo con las ovejas que se cubren con pieles[399] porque, a causa de la calidad de su lana, tales como las tarentinas y las áticas, se protegen con pieles para que la lana no se estropee, porque en ese caso se dificulta el teñirlas, lavarlas y limpiarlas.

19. Hay que procurar que los rediles y establos de éstas últimas estén limpios, con mayor diligencia que en el caso de las comunes. Por ello se colocan capas de piedra para que no se rebalse la orina en ninguna parte del establo. A estas se les echa en cantidad moderada cualquier cosa de las que se alimentan con gusto, como hoja de higuera, paja, orujo de vid y salvado, para que no se llenen ni poco ni mucho, pues ambas cosas van contra la alimentación del cuerpo, así como lo más favorable es la mielga real y la alfalfa, pues las engorda muy fácilmente y forma leche.

Sanidad

20. Acerca de la salud hay mucho que decir; pero, como ya dije[400], el capataz del ganado las tiene escritas en un libro, y lleva consigo lo que necesita para curarlas.

Tamaño del rebaño (véase 2.1.12 y 2.1.24).

Nos queda hablar del número de animales, que unos hacen grande y otros pequeño, pues no hay medida natural para ello. En esto, en el Epiro casi todos procuramos no tener menos de un hombre por cada cien ovejas comunes, dos en el caso de las cubiertas con pieles".

---

396 Los antiguos no bebían mucha leche; preferían transformarla en queso (un alimento fácil de conservar y muy nutritivo) o, en el caso de la oveja, aprovechar la lana y los corderos para su venta o aumento del rebaño.

397 Como siempre, Columela es más preciso; señala (11.2.33) que en países cálidos la castración hay que hacerla del 13 de febrero al 13 de abril, y en los fríos del 15 de marzo al 15 de mayo, es decir, con un retraso de un mes.

398 Al menos en el Pirineo, tal costumbre se mantiene hasta nuestros días en los escasos rebaños no estabulados que ya quedan. Obsérvese que en este caso, como en el del resto de los animales domésticos, los romanos practicaban una selección consciente. Hay una interesante observación en Aristóteles (HA 6.19) que justifica la práctica que narra Varrón: ovejas y cabras paren gemelos cuando están bien alimentadas y si el macho o la hembra también ha nacido como gemela. El carácter de parto gemelar es, en efecto, de alta repetibilidad.

399 Como explica acto seguido, las ovejas que producían la lana más fina se cubrían con pieles para proteger la lana (Columela, 7.4.5; Plinio, 72-73; Paladio, 12.13.5).

400 En 2.1.23, pero fue Escrofa, no Ático, que es el que habla aquí.

2.3. La cabra[401].

1. “Ya que balaste bastante, querido Faustulo”, le dice Cosinio, “considérame en cabras como un homérico Melantio[402] nacido fuera de plazo, y aprende cómo decir brevemente lo que conviene.

Aspectos relativos a la compra (véase 2.1.12-15).

Edad.

Quien quiera formar un rebaño de cabras, conviene que al elegirlas considere primeramente la edad, que adquiera la que ya puede producir beneficio[403], y de ellas la que con preferencia lo haga durante más tiempo, pues la joven es más útil que la vieja.

Caracteres deseables

2. Respecto de su aspecto, hay que procurar que sean fuertes, grandes, de cuerpo liso con pelo espeso, salvo que sean lampiñas (pues hay dos tipos de cabras); que tengan debajo de la cara como dos tetillas colgantes porque esas son más fecundas. Que sean de ubres grandes para que, en proporción, tengan mucha leche y pingüe[404]. El cabrón con pelo más suave y preferentemente blanco, con cerviz y cuello cortos y la garganta más larga. Se forma mejor el rebaño si no se compra por aquí y por allí sino de una vez entre los acostumbrados[405].

401 Ganado brevemente tratado, en general. Columela, 7.6-7; Plinio, 76; Geopónica, 18.18; Awam, 31.24-27; Alonso de Herrera, 5.13-14.

402 Faustulo era el nombre del pastor (porquero según algunos) que recogió y crió a Rómulo y Remo; Melantio era un pastor de Ulises al que mató Telémaco por haberle suministrado a los pretendientes lo mejor del rebaño (Odisea, 17. 217 o 22.474-477).

403 El mayor beneficio era la producción de cabritos, como en el caso de las ovejas y aún con mayor razón ya que las cabras no producen lana. Después venía la leche pero, de igual forma, para queso. La ironía de Cosinio de hablar brevemente se torna cierta, porque Varrón omite algunos detalles que otros oradores sí que dan en sus respectivos ganados; Varrón, por ejemplo, no da aquí edades concretas; otros autores aconsejan 2-3 años, pudiendo parir desde menores de un año hasta los ocho (Aristóteles, HA, 5.14 y 6.19; Columela, 7.6.3 y 8; Plinio, 8.76; Paladio 12.13.7-8).

404 Véase nota a 2.1.4 sobre los caracteres morfológicosy la producción.

405 Varrón fuerza la frase para lograr un efecto de estilo conciso y paralelo, tan de gusto de los escritores romanos. Opone *ex collectis* (“de aquí y de allí”) a *ex consuetis* (“acostumbrados”) queriendo decir “acostumbrados a estar juntos” o quizá mejor, “de entre los [rebaños] conocidos”; este segundo sentido se desprende claramente de Columela (7.6.5): “cuando se compren cabras por primera vez, *mejor comprar un rebaño entero que de muchos por cabeza*…” Pero el sentido es el mismo realmente: deben comprarse cabras que se lleven bien cuando estén juntas, lo que marca una diferencia entre este ganado y el ovino, pues las ovejas son por costumbre gregarias.

Raza

3. De la raza digo lo mismo que Ático de las ovejas, pero diferente en esto: la estirpe de las ovejas es más lenta, de ahí que sean más apacibles; al contrario, la caprina es más ligera, y de su velocidad Catón escribió en su libro *Sobre los Orígenes* lo que sigue: "en Soracte y Fiscello hay cabras salvajes que saltan más de sesenta pies desde las rocas". Pues las ovejas que apacentamos se originaron de ovejas salvajes, y asimismo las cabras que alimentamos se originaron de cabras salvajes, de las cuales recibe el nombre la isla Caprasia, cerca de Italia[406].

4. Como son de mejor linaje las que paren gemelos, se suelen elegir preferiblemente de entre estas cabras los machos para las montas[407]. Algunos se esfuerzan en tener cabras de la isla Melos[408], porque se piensa que allí se consiguen los mayores y más hermosos cabritos.

Aspectos legales de la compraventa

5. De la compra digo y hago algo diferente, porque nadie sano promete cabras sanas, pues nunca están sin fiebre[409]. Y así se estipula con pocas palabras de menos tal como Manilio[410] dejó escrito de la siguiente forma: "¿prometes que estas cabras están hoy

406 Es bien sabido que las cabras salvajes (no necesariamente ancestros de la doméstica) como, por ejemplo, *Capra hispanica*, son capaces de saltos escalofriantes en los roquedos en que habitan.. El Soracte es el Monte Soratte actual cerca de Roma. El Fiscello, que ya se mencionó en 2.1.5, es parte de los Montes Sibilinos en los Apeninos centrales, en la antigua Sabinia. La Isla Caprasia o Capraria está entre Córcega y la costa italiana.

407 Como para las ovejas: véase nota en 2.2.18.

408 En las Cícladas, en el Egeo.

409 Estaba muy extendida la peor salud de la cabra respecto de la oveja a pesar de su mayor fortaleza física (Aristóteles, HA, 8.10; Columela, 7.7.1).

410 Manius Manilius, el cónsul que en 149 aC hizo aprobar las leyes de compraventa.

sanas, que pueden beber y que es lícito poseerlas legalmente?" De ellas hay algo de que admirarse, sobre lo que también escribió Arquelao: que algunos pastores, más observadores, dicen que no suelen respirar como los restantes animales por las narices sino por las orejas[411].

<u>*Aspectos relativos al mantenimiento*</u>
(véase 2.1.12 y 2.1.16-23).

Pastoreo y alimentación

6. De las otras cuatro partes, en lo referente a la alimentación, digo lo siguiente. Este ganado se estabula mejor si se orienta al sol naciente durante el invierno, porque es friolero. El establo, como en la mayoría de casos, conviene pavimentarlo con piedra o teja para que el redil sea lo menos húmedo y fangoso posible. Cuando haya que pernoctar fuera, conviene que los rediles se orienten en la misma dirección, cubierto el suelo con ramaje para que no se embarren. Este ganado ha de cuidarse en los pastizales más o menos como el ovino; sin embargo, tiene algunas peculiaridades propias, porque se complace más en los bosques agrestes que en los prados[412];

7. pues pacen con ansia en los arbustos silvestres y ramonean en los lugares cultivados, y por ello de *carpere* recibieron el nombre de cabras (*capra*)[413]. Por esto en el contrato del alquiler de la finca suele estipularse que el colono no haga pacer en ella la descendencia de la cabra, pues sus dientes son dañinos para los sembrados[414]. Incluso los astrólogos las colocaron en el cielo de tal forma que quedaran fuera del círculo de los Doce Signos: las dos Cabrillas y la Cabra están no lejos del Toro[415].

Reproducción, sanidad.

8. En lo que atañe a la reproducción, al finalizar el otoño se llevan a rediles los cabrones del rebaño en el campo, de la misma forma que se ha dicho de los carneros. La que concibe, pare tras el cuarto mes, en primavera. En la alimentación del cabrito, cuando son de tres

---

411 Se cuentan tantas cosas de las cabras que no sorprende que se creyera lo que se dice aquí, recogido por Arquelao de Quersoneso (hacia 300 adC) pero que Aristóteles (HA, 1.11.1, aunque el autor que menciona Aristóteles es Alcméon, no Arquelao) negaba con toda razón.

412 Las cabras poseen una capacidad selectiva del alimento mayor aún que las ovejas, lo que le permite coger las hojas y los brotes más tiernos al ramonear, seleccionando así una dieta más variada.

413 Otra etimología varroniana: "aprovechar" (en este caso, la maleza, como acaba de decir) es *carpere*.

414 Lo había citado ya en 1.2.17. La enemiga entre cabreros y agricultores ha sido proverbial. Se decía que hasta la saliva era venenosa (véase 1.2.18-19). La imagen de una cabra ramoneando en un olivo, incluso trepando por el tronco si está inclinado, ha sido lamentablemente familiar en todo el Mediterráneo, si es que no lo sigue siendo. En Atenas no se las dejaba entrar en la Acrópolis para que no dañaran el árbol de Atenea.

415 Se refiere evidentemente al Zodiaco, cf. 2.1.8, donde sí que estaban en él; Capricornio y Tauro siempre han estado.

meses se dejan salir y empiezan a estar en el rebaño. ¿Qué diré de su salud, pues nunca están sanas? Excepto, sin embargo, esto tan sólo: que los mayorales tengan por escrito remedios para su uso en algunas de sus enfermedades y heridas del cuerpo, uso que les sobreviene frecuentemente porque entre ellas luchan con los cuernos y pacen en lugares espinosos.

Número de cabezas (véase 2.1.12 y 2.1.16-23).

9. Nos queda el número, que es menor en rebaños de caprino que de ovino, porque las cabras son retozonas y se dispersan y, al contrario, las ovejas se congregan y apretujan en el mismo sitio. Por eso en el campo gálico[416] prefieren formar muchos rebaños antes que tenerlos grandes, porque en los grandes pronto aparece alguna enfermedad que lleva a su ruina.

10. Se piensa que un rebaño bastante grande es de unas cincuenta[417]. Los que lo admiten consideran lo que le sobrevino a Gaberio, caballero romano. Éste, en efecto, como tenía mil yugadas en los ruedos de Roma y le había oído a un cierto cabrero que trajo diez cabras a Roma, que le daban cada día un denario, juntó mil cabras, esperando que él habría de obtener del predio mil denarios cada día. Sólo falló que en poco tiempo las perdió todas por enfermedad. Por el contrario, entre los salentinos y los de Casino[418] pacen por centenas. Sobre cuántos machos y hembras se da casi la misma diferencia de opinión, pues unos procuran un cabrón por cada diez cabras, como yo; otros también por cada quince, como Menas; algunos, como Murrio[419], incluso por cada veinte.

2.4. El cerdo[420]

Explicación del apellido Escrofa

1. Pero ¿quién sale a continuación de un puerto itálico[421] y da cuenta del ganado porcino? Aunque la conveniencia de que de esto hable con preferencia Escrofa lo indica su nombre[422]". "Parece que se ignora", responde Tremelio, "por qué me llamo Escrofa. Y así para que también lo sepan estos que te rodean, sabe que mi familia no tenía el apellido de

---

416 Recuérdese que no era Francia sino la Galia Cisalpina, una faja de tierra en la Umbría italiana en la costa adriática al sur de Rímini..

417 Para ovejas dirá (2.10.11) que se podía llegar a miles. La diferencia es acusada, pero Columela (7.6.5) es de la misma opinión.

418 La región de Salento es parte de Apulia. Casino, una ciudad en la frontera entre samnitas y volscos, estaba en la Vía Latina no lejos de Capua; Varrón tenía una villa allí, que vuelve a mencionar en el Libro III, y elogiaba el aceite de la zona. En ese lugar se encuentra el Monasterio de Monte Casino fundado por San Benito en el 529 desde el que irradió la vida monacal que tanto influyó en la Historia de Europa (véase Introducción a las RR, 2.1).

419 Murrio hablará más adelante sobre los asnos (#6) y sobre los mulos (#8).

420 Columela, 7.9-11; Plinio, 77-79; Geopónica, 19.6-7; Al Awam no lo trata, lógicamente; Alonso de Herrera, 5.36-40

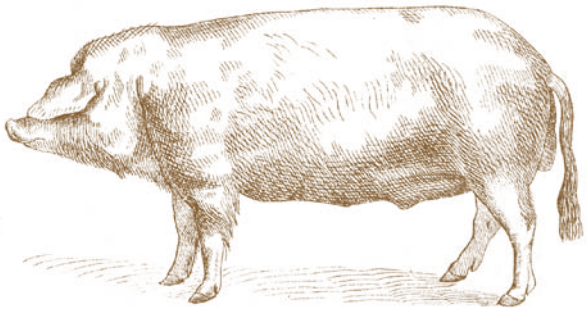
421 Ya que los otros, incluyendo el que habla, referían su experiencia en Grecia.

422 Recuérdese que *Scrofa* es "cerda". Varrón sigue con su sistema de hacer que el nombre del que habla esté relacionado con aquello de lo que habla.

cerdo, ni que yo he nacido de Eumeo[423]. Mi abuelo fue el primero que se llamó Escrofa, quien, siendo cuestor del pretor Licinio Nerva en la provincia de Macedonia, habiendo sido puesto al frente del ejército mientras el pretor volvía, los enemigos, habiendo supuesto una ocasión para conseguir la victoria, empezaron a asaltar el campamento.

2. El abuelo, cuando exhortaba a los soldados para que tomaran las armas y salieran contra ellos, dijo que él los habría de dispersar rápidamente, como la cerda a los cerditos, cosa que hizo, pues de tal forma derrotó y puso en fuga a los enemigos en ese combate que por ello el pretor Nerva fue nombrado *imperator*[424] y el abuelo se halló con un apellido al llamársele Escrofa[425]. O sea, que entre los abuelos y ancestros nadie de los Tremelios se llamó Escrofa, y soy al menos el séptimo pretor sucesivo en nuestra familia. Pero no rehúso decir lo que sé del ganado de cerda,

3. pues me interesó desde el principio el cultivo del campo, y este asunto del ganado de cerda nos es común a mí y a vosotros, grandes ganaderos. Pues ¿quién de nosotros cultiva la finca que no tenga cerdos y que no oyera decir a nuestros padres que era indolente y derrochador quien colgara en un gancho perniles procedentes de la carnicería antes que de la finca propia?



<u>*Aspectos relativos a la compra*</u> (véase 2.1.12-15).

Edad y caracteres deseables

Así pues, quien quiera tener una piara apropiada debe elegir primero animales de buena edad, en segundo lugar de buena constitución (esto es, con grandes miembros, excepto

423 El pastor de Ulises que lo reconoció y le ayudó a su vuelta a Ítaca (Odisea, 14.22).

424 Era un título militar que incorporaba importantes atributos, no el *emperador* en que luego se transformó.

425 Pero corría otra versión menos digna: sus esclavos habían robado y matado una cerda de un vecino, y la habían escondido, con el consentimiento del amo, bajo el lecho de su mujer, a la que hizo acostarse. Cuando se le preguntó juró que él no tenía más cerda en la casa que la que estaba bajo las sábanas de la cama en la que estaba su esposa.

pies y cabeza), de un solo color más que berrendo. Hay que procurar que los verracos tengan estos mismos caracteres y que, en todo caso, sus cervices sean grandes.

Raza

4. Los cerdos de buena raza se notan por la estampa, por la descendencia y por la región de procedencia: por la estampa, si tanto el verraco como la cerda son hermosos; por la descendencia, si paren muchos lechones; por la región, si compráis en los lugares donde nacen fuertes antes que débiles.

Aspectos legales de la compraventa

5. Se suelen comprar del siguiente modo: '¿prometes que estas cerdas están sanas, que es lícito poseerlas legalmente, que responderás de sus daños y que no vienen de ganado enfermo?'; algunos añaden 'que han pasado ya la fiebre y la diarrea'.

Aspectos relativos al mantenimiento (véase 2.1.12 y 2.1.16-23).

Alimentación[426]

En cuanto a la alimentación, para este ganado es apto un lugar húmedo, porque se deleita no solo con el agua sino también con el barro[427]. Y por esta razón se dice que los lobos, cuando encuentran cerdos, los llevan hasta el agua, porque los dientes no pueden soportar el calor de su carne.

6. Este ganado se alimenta principalmente de bellota, después con habas, cebada y otros cereales, con lo que no sólo producen grasa sino también un grato sabor de la carne. A pastar salen en el verano por la mañana y, antes de que comience el calor, se llevan a un lugar sombreado en el que, sobre todo, haya agua; por la tarde, calmado el calor, pacen de nuevo. En invierno no se los saca a pastar hasta que desaparece la escarcha y se derrite el hielo.

Reproducción

7. Para la reproducción, los verracos han de separarse dos meses antes. El tiempo mejor para la monta va desde el favonio hasta el equinoccio de primavera, pues así el parto

426 Aristóteles, HA, 8.6 y 8.21.5.

427 En condiciones de altas temperaturas, el cerdo, que no puede eliminar su calor corporal a través de la traspiración, se baña para aumentar las pérdidas por conducción y por evaporación de la piel mojada, a la vez que el barro le protege de la radiación solar directa y de los insectos.

ocurre en verano, ya que está preñada cuatro meses y entonces pare cuando la tierra tiene forraje en abundancia[428]. No deben montarse con menos de un año; mejor esperar veinte meses para que paran de dos años. Cuando han comenzado, se dice que lo hacen bien hasta los siete años.

8. Para hacer la monta, se llevan a linderos lodosos y cenagales para que se revuelquen en barro, pues es su descanso como el baño para el hombre. Cuando todas han concebido, se separan de nuevo los verracos. El verraco comienza a cubrir con ocho meses, y se mantiene pudiendo hacerlo satisfactoriamente hasta los tres años[429], y de ahí declina hasta que llega al carnicero, pues este es el intermediario de la carne de cerdo que se le ha dado al pueblo.

9. Cerdo de dice en griego *ýs*, antiguamente *zýs* derivado de la palabra que pronuncian *zýein*, que significa 'inmolar', pues parece que en el primer momento eligieron el ganado de cerda para inmolar. Vestigios de ello: porque se inmolaban cerdos en los ritos de iniciación de Ceres; porque en los comienzos de un periodo de paz, cuando se hacía el pacto se mataba un cerdo; porque en Etruria, los antiguos reyes y los nobles, en el inicio de los ritos de bodas, la novia y el novio inmolaban primeramente un cerdo en la ceremonia de la unión nupcial[430].

10. También los antiguos latinos y asimismo los griegos en Italia parecen haber tenido la misma costumbre, pues nuestras mujeres, sobre todo las nodrizas, llaman *porcus* a la natura femenina de las vírgenes, y las griegas la llaman *choeros*, indicando que es digna señal de la boda[431]. Se dice que el ganado de cerda lo ha ofrecido la naturaleza para el banquete, y que por ello se les dio la vida y de la misma manera la sal para conservar la

---

428 Es extraño lo que dice Varrón, pues el verano, en un clima mediterráneo, no es la estación más rica en forraje o pasto. Columela (7.9.3) y Paladio (3.26.1-2) recomiendan la monta en febrero, con lo que, tras cuatro meses, los lechones están en este mundo algo antes que lo que Varrón dice, pues ha recomendado la monta incluso hasta el comienzo de la primavera.

429 Columela (7.9.2) y Paladio (3.26.1) alargan la edad como semental hasta los 4 años. Aristóteles (HA, 5.14), por su parte, da como inicio, según regiones, entre 4 y 10 meses. A medida que se va haciendo mayor, el cerdo se hace más pesado, lo que dificulta la monta, ya que la hembra debe soportar su peso durante el prolongado tiempo que dura esta (alrededor de 10 minutos).

430 Este parágrafo y el que le sigue bien podían haber sido colocados al comienzo de la disertación sobre el cerdo, como suele hacer Varrón con los demás ganados que merecen un comentario relativo a su antigüedad o a su implicación en las costumbres y en las creencias. Es cierta la importancia del cerdo en los ritos antiguos. La prohibición por parte de religiones como la judía y la musulmana no se debe, como tantas veces se dice, a la triquina, cuyos efectos son difíciles de contextualizar en una mentalidad primitiva que no encuentra inmediata una relación causa (consumo)-efecto (triquina), sobre todo a cierta distancia en el tiempo, sino a consideraciones religiosas que hoy se nos escapan. Muy posiblemente hubiera que buscar esa sacralidad en algún totemismo residual.

431 Se refiere, evidentemente, al himen, que en el español vulgar se dice *virgo*. En *Los Acarnianos* de Aristófanes se juega con el tema. No se conoce bien la costumbre relatada, tan antigua que el propio Varrón dice que "parece" que los antiguos latinos la tenían, aunque hay vestigios tales como la unción de las jambas de la puerta de la nueva casa por parte de la esposa con grasa de cerdo. En todo caso, por misteriosa que sea, es difícil no reconocer una cierta relación entre "porcus"-himen y "porcus"-cerdo.

carne[432]. De ellos, los galos acostumbraron a hacer los mejores y mayores perniles. Señal de su excelencia es que incluso ahora cada año se importan en Roma de la Galia perniles y paletillas de los comacinos y cavaros[433].

11. Del tamaño de los jamones galos Catón escribe estas palabras: 'en Italia los insubres salan tres y cuatro mil jamones[434]… la cerda suele aumentar en grosura hasta tal punto que no puede sostenerse a sí misma ni ir a ninguna parte. Por tanto, si alguien quiere llevarla a algún sitio la monta en un carro'. Atilio el Hispánico, nada mentiroso y experto en el conocimiento de muchas cosas, decía que en la Hispania Ulterior, habiéndose matado un cerdo en Lusitania, se había enviado al senador L. Volumnio un trozo de carne con dos costillas que pesaba veintitrés libras, y que en este cerdo desde la piel al hueso había un pie y tres dedos de grosor."

12. A lo cual, yo: "algo no menos admirable me contaron en Arcadia; recuerdo que había ido a ver un cerdo que a causa de la gordura de la carne no sólo no podía levantarse, sino que también, habiendo roído la carne, una ratona había hecho en su cuerpo un nido y había parido ratones. Esto también lo oí como sucedido en Venecia".

13. "La cerda que va a ser fecunda en la reproducción se nota generalmente desde el primer parto, porque no cambia mucho en los restantes. En la crianza, que llaman *porculatio*, dejan a los lechones durante dos meses con las madres; en el segundo, cuando ya pueden alimentarse, los separan. Los lechones que nacen en invierno se debilitan a causa del frío y porque las madres los rechazan por la escasez de leche, pues por ello hieren con los dientes los pezones[435]. Conviene que cada cerda paridera alimente a sus lechones en su propia pocilga, porque no rechaza a los ajenos y por eso, si se mezclan, se deteriora para la reproducción[436].

14. Su año está dividido en dos partes por la naturaleza, porque pare dos veces al año: durante cuatro meses está preñada, en dos alimenta. Conviene hacer la pocilga de cerca de tres pies de alta y un poco más de ancha; dicha altura desde tierra con objeto de

---

432 Ya Plinio (77-79) decía que "no hay animal que ofrezca una variedad comparable para el paladar del epicúreo, pues los demás tienen cada uno su sabor especial, pero la carne del cerdo ofrece cincuenta". El último capítulo (162.1-3) del texto de Catón está dedicado a la salazón de jamones. La asociación de "vida" y "sal" debía ser antigua pues se encuentra en autores romanos como Cicerón en incuso en los Evangelios ("sois la sal de la Tierra").

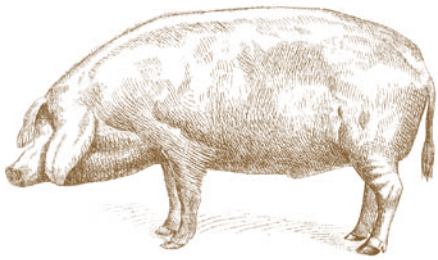
433 Vivían respectivamente en la región de Marsella y la de Narbona.

434 No se las ha localizado en ningún escrito de Catón. La versión que se da es la que tiene más sentido. Los insubres eran galos de la Cisalpina que habitaban entre el Po y los Alpes. En todo caso, la colocación de este parágrafo y del que le sigue es aquí un ripio. Bien podría haber estado al final del capítulo. Huelga decir que no había programas de tratamiento de texto…

435 La capacidad de termorregulación es muy pequeña al tener muy poca grasa subcutánea, al contrario que la madre, por ello se utilizan placas o calefactores para calentar la zona donde se acuestan los lechones. Éstos, al nacer, pelean entre ellos por mamar en los pezones delanteros, que aportan más leche; en estas peleas pueden dañar con sus colmillos los pezones de la hembra, de ahí que sea costumbre el cortarlos.

436 Porque alimenta más de los que puede. Geopónica 19.6.8-11 y Columela 7.9.11 han servido para interpretar el texto de Varrón. En cuanto a la opinión sobre los nacidos en invierno, Varrón es consecuente con lo que dijo poco más arriba (#7), pero no todos los autores están de acuerdo con él; hay quién, como Aristóteles (HA 5.14) los prefiere nacidos en esa época..

que no aborte si, preñada, intenta salir. La altura sea tal que el porquero pueda mirar fácilmente para que el cochinillo no sea aplastado por la madre, y para que el cubil pueda limpiarse con facilidad[437]. Conviene que en las pocilgas haya una puerta con el listón inferior de un pie y un palmo de altura para que no puedan salir los lechones de la pocilga cuando salga la madre.



15. Cuantas veces limpie el porquero las pocilgas, otras tantas conviene echar arena o debe echar algo que también empape la humedad en cada pocilga; y cuando para, debe sustentarla con más cantidad de alimento para que pueda dar leche más fácilmente. Les suelen dar unas dos libras de cebada empapadas en agua[438]; algunos lo doblan para que haya por la mañana y por la tarde si no tuvieran alguna otra cosa que echarles.

Los lechones

16. Cuando se destetan los lechones, algunos los llaman *delici*[439] y ya no se los llama *de leche*, los cuales en el décimo día tras el parto se consideran puros, y por eso se llamaban "sagrados" por los antiguos, porque entonces se consideran por primera vez idóneos para el sacrificio. De aquí que en el *Menaechmes* de Plauto, cuando en la ciudad de Epidamno uno piensa que alguien está loco, para purificarlo, pregunta "¿cuánto cuestan aquí los cerdos sagrados?". Si la finca los produce suelen darles orujo y raspones de uva.

17. Una vez perdido el nombre, los lactantes se llaman *nefrendes* por el hecho de que no pueden triturar (*frendere*), esto es, romper habas con los dientes[440]. *Porcus* es un antiguo nombre griego pero olvidado, porque ahora lo llaman *choeros*. En el tiempo del parto, se procura que las cerdas beban dos veces por día por la leche. Dicen que conviene que paran tantos lechones como pezones tengan; si pare menos, que no es adecuada para el beneficio; si pare más, que es un prodigio[441].

---

437 Las muertes por aplastamiento solían ser una de las principales causas de mortandad de lechones en las pocilgas tradicionales, que se evitaban, en parte, dotándolas de barras de protección que dejaban un espacio libre en la parte inferior de las paredes.

438 Por su voracidad, la cebada entera no la mastican adecuadamente, disminuyendo su digestibilidad, lo que se corrige al darla empapada. Llama la atención que no acompañen a la cebada con habas o otras leguminosas, que se utilizaban normalmente y que favorecerían la producción de leche.

439 No es "delicia" ni nada parecido, pues se supone derivado de *de-loco*, es decir, 'desplazado', en este caso por haber sido destetado.

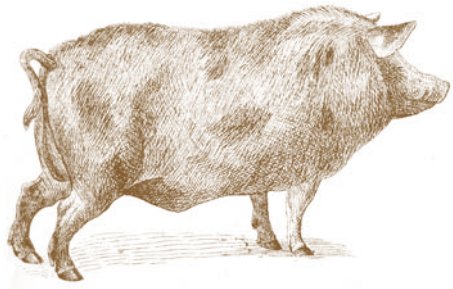
440 Una nueva etimología varroniana, en este caso plausible. *Nefrens* es "incapaz de masticar" más que "desdentado".

441 Prodigio que, como cualquier otro hecho fuera de lo normal, se utilizaba como presagio por los antiguos, en particular de los etruscos y romanos; el parágrafo siguiente da un buen ejemplo con otro prodigio. Camadas de un gran número de lechones (hasta 16-18) sólo se conocen en algunas razas chinas, quizá como respuesta indirecta a la selección a favor del tamaño de la placenta, un plato exquisito en las poblaciones en que aquel número se da. Hay que dudar, por tanto, de números altos en autores antiguos, hasta 20, tales como los dan Aristóteles (HA 6-18) y Plinio (8.77).

18. Sobre eso se escribió que el prodigio más antiguo fue el que una cerda de Eneas en Lavinia pariera treinta lechones blancos. Y así lo que el hecho anunció fue que tras treinta años los lavinienses fundaran la ciudad de Alba[442]. De esta cerda y de los lechones quedan vestigios incluso en nuestro tiempo, pues sus imágenes en bronce están expuestas al público incluso en nuestros días, y asimismo el cuerpo de la madre, que se conservó en sal, se muestra por los sacerdotes[443].

19. Pueden alimentar al principio ocho lechones. Una vez han ganado peso se suele eliminar la mitad por los expertos, porque ni la madre puede suministrar leche ni los de la misma camada se robustecen con el alimento. Durante los diez días siguientes al parto no sacan a la madre de la pocilga excepto para beber. Pasados diez días la dejan salir a pacer en algún lugar cercano a la casa, para que, volviendo con frecuencia, puedan dar de mamar a los lechones.

20. Cuando han crecido, se permite que sigan a la madre a pacer, pero en casa se separan de las madres y se les da de comer separadamente para que puedan aguantar el deseo de la madre nutricia, lo que se consigue en diez días. El porquero debe acostumbrarlos que hagan todo al toque de bocina. En primer lugar cuando están encerrados, cuando se toca la bocina abren para que puedan salir a un lugar donde haya cebada esparcida en hilera, pues así se pierde menos que si estuviera amontonada y acceden a ella fácilmente en mayor número[444]. Por lo mismo dicen que deben juntarse al toque de bocina para que, dispersos en un lugar silvestre, no se pierdan[445].



442 Alba, como se recordará, es una de las ciudades fundacionales de Roma. La cifra 30 sugiere los años hasta su fundación como también los 30 *pueblos albenses* que formaron la confederación latina.

443 Este párrafo muestra una vez más el sentido sagrado que siempre tuvo el cerdo en la antigüedad y del que derivan tantas prohibiciones en no pocas religiones (véase nota al parágrafo #9 *supra*). Respecto a las esculturas en bronce de los 30 lechones, ninguna ha sobrevivido, pero sí alguna en mármol (una de ellas encontrada en Porcuna, Jaén) y representaciones en monedas.

444 Al aumentar el espacio disponible para comer simultáneamente, se evitan las peleas y se favorece el consumo por todos los animales, evitando a la vez el pisoteo y la pérdida de alimento.

445 Es el único animal doméstico que parece haber sido acostumbrado al toque de bocina (trompeta curvada), si bien Columela recomendaba hacerlo con el vacuno (6.23.2-3), carácter al parecer propio de los porqueros italianos en relación con los del resto del Mediterráneo. Otros animales a los que también se acostumbraba a venir al toque de trompeta era los jabalíes y corzos que se mantenían en fincas cercadas, como se verá en 3.13.1.

La castra

21. Los verracos se castran preferentemente con un año, en todo caso no menores de seis meses, y una vez hecho cambian el nombre de verracos a *mayales*[446]. En cuanto a la salud de los cerdos diré sólo una cosa como ejemplo: a los lechones lactantes, si la madre no puede darles leche, conviene que se les dé trigo tostado, pues crudo suelta el vientre[447], o cebada echada en agua, hasta que tengan tres meses.

Tamaño de la piara (véase 2.1.12 y 24).

22. Sobre el número, se piensa que por cada cien cerdas son suficientes diez verracos; algunos incluso lo rebajan. Las piaras son desiguales en tamaño, pero yo considero razonable la de cien; algunos las hacen mayores para así alcanzar hasta ciento cincuenta. Unos duplican la piara de cerdos, otros la hacen aún mayor. La piara menor es menos costosa que la mayor, porque el porquero necesita menos ayudantes. Por esto, el pastor constituye el tamaño de la piara en su provecho, no así el número de verracos que ha de tener, pues este debe elegirse según la naturaleza".

2.5. Ganado vacuno[448]

Preámbulo; digresión sobre su nobleza y su nombre.

1. A este punto llegó. Pero el senador Quinto Lucieno, hombre tan afable como jovial, amigo de todos nosotros, entrando dijo "Paisanos del Epiro, saludos[449], pues a Escrofa y a nuestro amigo Varrón, pastor de pueblos, los saludé por la mañana". Como uno lo saludara y otro le regañara por venir tan tarde a la reunión, dijo "Ya os veré, charlatanes, y traeré mi cuero y mi látigo. Pero tu, Murrio, mientras pago los céntimos a las Pales, ven como defensor mío por si después me reclaman, para que puedas hacer de testigo".

446 De *Maia*, madre de Ares, a la que se le sacrificaban cerdos, o bien de una diosa romana, identificada con la griega Maia, cuya festividad tenía lugar en mayo. Hoy día la castración de los machos se realiza en la fase de lactancia para reducir el estrés que soporta el animal. Aristóteles (HA, 9.50) también describe la castración de la cerda cortando el ovario para que engorde más rápidamente.

447 El tratamiento térmico favorece la escasa capacidad de digestión enzimática de estos lechones.

448 El ganado al que los antiguos le dan mayor extensión, en gran parte por la importancia extraordinaria del buey. Varrón ya lo trató en el Libro I (1.20) como *instrumento* agrícola; aquí lo hace como ganado bovino en sí mismo. Columela, 6.1-26; Plinio, 70-71; Geopónica, 17; Awam, 31.2-15; Alonso de Herrera, 5.41-48.

449 En griego en el original (*jaírete!*; era la palabra que los romanos le enseñaban a los loros), como a continuación "pastor de pueblos", saludo usual en Homero a reyes y generales; Varrón fue militar, de ahí la broma.

2. “Cuéntale”, le dice Ático a Murrio, “al mismo tiempo qué conversaciones se han tenido y las que quedan para que venga preparado para su turno; entretanto, nosotros tejamos el segundo acto sobre los ganados mayores”. “En esto”, dijo Vaco, “ciertamente me toca a mi, porque aquí hay vacuno. Por lo cual hablaré del conocimiento que adquirí sobre el ganado bovino, para que, si alguien ignora algo, aprenda y si alguien sabe, vea en qué lugar me resbalé”. “Mira lo que haces”, le digo, “Vaco,

3. pues el buey debe tener el mayor prestigio en lo pecuario[450], principalmente en Italia, de la que se piensa que toma su nombre de los bueyes. Pues la antigua Grecia, como escribe Timeo, llamaba *italí* a los toros, de cuya multitud y belleza y de la abundancia de terneras le dieron el nombre a Italia[451]. Otros escribieron que, desde Sicilia, Hércules persiguió hasta allí al noble toro que llamaban ‘Italo’[452]. El buey es el compañero de los hombres en el trabajo del campo y el servidor de Ceres,

4. y por esto los antiguos quisieron que de tal suerte se abstuvieran de dañarlo que sancionaron con pena de muerte a quien lo matara[453], de lo cual son testigos los áticos y los peloponesios, pues por este ganado se hizo famoso Buzuges en Atenas y Bomagiros en Argos”. “Sé”, responde Vaco, “de la majestad de los bueyes y que por ellos reciben su nombre muchas cosas de gran tamaño, como *busycos*, *bupais*, *bulimos*, *boopis* y también la uva *bumamma*[454].

---

450 El buey fue siempre el gran animal de los trabajos agrícolas. Se prestigio se extinguió definitivamente con la llegada de la maquinaria, pero antes, desde bien entrada la Edad Moderna sobre todo, sufrió los embates del mulo y, según en qué regiones, del burro y del caballo percherón, animales más ligeros, de mayor rapidez en las labores agrícolas aunque no válidos para tierras pesadas ni para profundizar en la arada. La discusión entre partidarios de mulos y bueyes llegó a tener caracteres de salvación o destrucción de la economía nacional en varios países europeos, en particular España y Francia. La extensión que se le dedica al buey (más que al vacuno en general) en los textos clásicos supero con mucho al de cualquier otro animal como no sea, entre los autores árabes, el caballo (pero no para uso agrícola). Columela trata muy brevemente todo este asunto (6.pref. 7).

451 Aulo Gelio (*Noches áticas*, 11.1) cita una obra perdida de Varrón en la que le atruibuye el hallazgo de tal etimología. En 2.1.9 lo derivó de *vituli*, terneras. La derivación de “Italia” a partir de un cierto rey *Italos* no contradice la etimología que aquí da Varrón.

452 Posiblemente del ganado de Gerión, por otra parte mítico ancestro tartesio; cf. Columela 1.3.7.

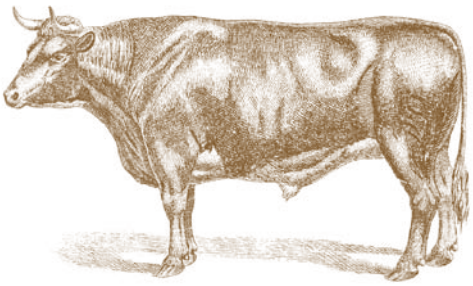
453 Cf. Columela 6, introd., 7; Virgilio, *Georg*., 2.537: “…y que un linaje impío banquetease con carne de novillos degollados…”

454 Todos los nombres de este párrafo contienen el prefijo *bo-*/*bu-* de *bou (bu)*, buey en griego (*bos* en latín). Buzuges (“el que unce bueyes”) pudo ser Triptolemo, hijo de Deméter, que enseñó la agricultura a los hombres; en época histórica se llamaba así el cargo de guardián del ganado sagrado en Atenas y Eleusis. Las de la última frase (si bien su relación con *bou* “buey” no le resulta aceptable en todos los casos a los especialistas) significan: “higo grande insípido” (*busycos*), “niño grande” (*bupais*), “hambre canina”, literalmente “hambre de toro” (*bulimos*), “ojo de vaca” (*boopis*), “ubre de vaca” (*bumamma*).

5. Además sé que es en quien, con preferencia a cualquier otro animal, se convirtió Júpiter cuando, como amante, se llevó a Europa por el mar desde Fenicia; que es un buey el que salvó a los hijos de Neptuno y Melanipa haciendo que el rebaño de bueyes no aplastara a los niños en el establo; finalmente, que del buey, putrefacto, nacen las dulcísimas abejas, madres de la miel, por lo cual los griegos las llaman *bugenes*[455]; y tenemos por escrito que un buey, en el Senado de Roma, habló en latín más claramente que el pretor Hirrio. Pero ten buen ánimo, no menos te satisfaré a ti que quien escribió la *Bugonia*.

Las edades del vacuno y sus nombres

6. En primer lugar, en la vida del género boyuno se distinguen cuatro etapas vitales, la primera la de los terneros, la segunda la de los erales, la tercera la de los novillos, la cuarta la de los viejos. Se distinguen en la primera edad ternero y ternera, en la segunda eral y erala, en las tercera y cuarta toro y vaca[456]. La vaca que es estéril se llama *tora*; la que se preña, *horda*. Por ello en los fastos un día se llama *hordicidia* cuando se inmolan vacas preñadas.



455 *Bugenes*: engendradas por el buey. Es una leyenda que llega, sin el menor espíritu crítico, hasta los últimos textos de la vieja agricultura (Entre otros: Aristóteles HA 5.19, 552a16; GA 3.9, 758b6-8; 10, 761a 2-8; etc.; Ovidio, *Metamorfosis,* 15.364-367; Plinio 11.23; Isidoro *Etimologías* 12.8.2.; Geopónica, 15.2.21-38, etc.) Virgilio, en un largo pasaje (*Georg*. 4.281-314 y 544-560: el intermedio lo dedica a narrar el origen) explica el "método". El mismo Varrón retoma el asunto en 3.2.11 y 3.16.4. Incluso a finales del XVII, con ediciones hasta bien entrado el siglo XVIII, lo describe el Prior, que nombra a Virgilio pero sigue a la *Geopónica* de Casiano Baso, indicando la recolección de los trescientos (¡¡!!) panales que pueden salir de un novillo. Lo único que, realmente, pueden salir son moscardas; de hecho, el "sistema" se aplicó a otros insectos: el propio Varrón dirá en 3.16.4 que de los caballos nacen avispas y Plinio (11.23) escarabajos de los asnos; San Isidoro de Sevilla (*ibid.*) refunde todo esto y dice que "propiamente se llaman abejas las nacidas de los bueyes, los tábanos nacen del caballo, los zánganos de los mulos y las avispas de los burros".
La realidad es que las abejas se asociaron al culto de Ártemis, diosa lunar desde la más remota antigüedad; al culto lunar también pertenecía el toro (sus cuernos son representación de los de la Luna). La propia Ártemis se representaba como una abeja, y sus sacerdotisas se llamaban *melisai* (véase 'Melisa' en el Anejo 5). La transformación de un buey en abejas parece ser un símbolo de regeneración asociado al culto lunar, en modo alguno los antiguos trataron de hacerlo un procedimiento de obtener colmenas. Tal cosa sólo se interpretó como técnica cuando las antiguas religiones perdieron su sentido. Lo admirable es la persistencia del método y, aún más maravilloso, que nadie se preocupara de comprobarlo. Véase Maria Gimbutas, *The goddesses and gods of old Europe; 6500-3500 BC, myths and cult images*. Thames and Hudson, 1990.

456 Estas denominaciones se corresponden parcialmente con las que se suelen utilizar en la práctica, aunque existen diferencias según el tipo de producción. En vacuno lechero se suele hablar de ternera, durante el primer año, novilla hasta el parto y vaca a partir de este (que se produce con, al menos, 2 años de edad).En vacuno de carne y, en particular en el de lidia, se puede hablar de ternera, añoja, erala, utrera, cuatreña y vaca, desde los uno a los cinco años. Sin embargo, cuando nos referimos a la carne de estos animales, nos referimos a la de ternera, añojo y ganado mayor.

Aspectos relativos a la compra (véase 2.1.12-15).

Edad y caracteres deseables

7. Quien quiera comprar un rebaño de ganado vacuno, debe observar primero que los animales tengan una edad tal que conserven plena fortaleza para tener descendencia más bien que ya hayan pasado la edad de parir[457]; que estén bien formadas, con miembros íntegros, alargadas, grandes, con cuernos negruzcos, frentes anchas, ojos grandes y negros, orejas vellosas, maxilares estrechos achatados, no gibosas, el espinazo levemente rebajado, con las narices abiertas, labios negruzcos, con las cervices crasas y largas[458],

8. la papada caediza desde el cuello, con el cuerpo con buenas costillas, anchas espaldas, con buenas grupas, que tengan la cola que caiga hasta los cascos, su extremo algo crespo con abundante pelo; con las patas más bien pequeñas y rectas, rodillas algo salientes separadas entre sí, pies no anchos y que no se abran al andar, las pezuñas que no se hiendan y que tengan las uñas lisas e iguales, el cuero ni áspero ni duro al tacto, de color preferentemente negro, luego colorado, en tercer lugar amarillento, en cuarto lugar blanco, pues este es el más delicado, el primero el más duro.

9. De los dos colores intermedios, mejor el primero que el segundo en el mismo sentido; uno y otro son más frecuentes que negros y blancos[459].

Raza

Además, los machos han de ser de buena casta, en los cuales hay que examinar tanto la estampa como el que los que de ellos nazcan respondan al tipo de los padres[460]. Importa saber, además, en qué regiones se originaron, pues para el trabajo en Italia la mayor parte de los galos son de buena casta, los ligures, por el contrario, inútiles;

---

457 Debe sobreentenderse "la edad *óptima* de parir", pues sin el adjetivo, el consejo seria absurdo por evidente. Todo lo que sigue se refiere a las vacas.

458 Como ya se señaló al hablar del ovino (2.2.4, nota), se consideran caracteres morfológicos que poco o nada tienen que ver con la capacidad productiva de los animales, siendo, en todo caso, caracteres distintivos que resultan más atractivos. Un ejemplo actual de este tipo de caracteres podría ser el llamado "ojo de perdiz", prescrito para la raza retinta, que se corresponde con una coloración de la piel más clara alrededor de los ojos y cuya relación con los caracteres productivos es poco evidente.

459 Sigue siendo así salvo en el ganado de lidia, en el que las capas negras son las más abundantes. Las capas rojizas (retintas, coloradas, etc.) son, en efecto, muy frecuentes en el ganado vacuno, seguidas por los pelajes con mezcla de amarillentos y pardos. Los negros puros (zaínos) son raros, no así los blancos, que caracterizan a ciertas razas como el charolés y, como dice poco más abajo, al ganado tracio de la época. Los blancos puros debían ser muy raros en Italia, de ahí que se eligieran como animales para el sacrificio ritual. Varrón se olvida (o eran muy poco frecuentes) de los pelajes berrendos en los que existen grandes manchas de distintos colores, normalmente blanco y negro como en el holandés (frisón). Recuérdese que Varrón habló de los bueyes en 1.20, pero sólo como *instrumentos* agrícolas.

460 Varrón menciona un método clásico en mejora genética: la evaluación de un individuo no tanto por el valor que tenga en sí mismo cuanto por el de sus descendientes. La prueba tiene una base genética firmísima. La *evaluación por descendencia* se practica en todos los programas de mejora tanto vegetal como animal.

10. entre los ultramarinos, los epirotas no sólo son los mejores en toda Grecia sino también en Italia. Aunque algunos de los itálicos, los que dicen que sobresalen a causa de su tamaño, se emplean como víctimas propiciatorias y se guardan para ofrendas a los dioses, porque sin duda para los ritos sagrados han de ser preferidos a causa de la prestancia del tamaño y del color[461]. Y esto tanto más cuanto que los blancos en Italia no son tan frecuentes como en Tracia en el Golfo Negro[462], donde pocos son de otro color.

Cuestiones legales de la compraventa

Cuando compramos bueyes domados, lo estipulamos así: "que esos bueyes son sanos y que se responde de los daños";

11. cuando los compramos sin domar, así: "¿prometes que esos novillos están verdaderamente sanos, que provienen de ganado sano y que se responde de los daños?". Esto es un poco más prolijo que lo que utilizan los carniceros, que compran el buey para el cuchillo, siguiendo las prescripciones de Manilio[463]. Los que lo hacen para el altar no suelen estipular la sanidad de la ofrenda.

Aspectos relativos al mantenimiento (véase 2.1.12 y 2.1.16-23).

Pastoreo

Los rebaños pacen muy convenientemente en los bosques, donde hay muchos brotes y hojas; cuando invernan, en el invierno junto al mar; en el verano se llevan a montes frondosos.

Reproducción

12. Respecto la reproducción, suelo practicar lo que sigue. Un mes antes de la monta, que no se sacien de alimento y agua, porque se cree que, delgadas, conciben más fácilmente. En cambio, dos meses antes de la monta hago que los toros se sacien con hierba, paja y

461 Recuérdese lo dicho en nota anterior sobre los bueyes blancos para el sacrificio (también en los triunfos). Eran sacrificios públicos, a diferencia de los del cerdo, que eran privados. Había, además, sacrificios de tres animales, cerdo, oveja y buey en ocasiones especiales (*suovitaurilia*).

462 "Golfo Negro" en griego en el original; es el Golfo de Saros, en el Quersoneso tracio.

463 Mencionado para lo mismo en 2.3.5. El compromiso de que el animal está sano es una condición que se exige hoy día cuando se solicita la guía que acompaña a los animales que van a ser trasladados a otra explotación o se llevan al matadero y ello con independencia de los controles a los que puedan ser sometidos por los servicios veterinarios.

heno, y los separo de las hembras. Tengo tantos toros como Ático, dos por cada 70 hembras parideras, uno de un año, el otro de dos años[464]. Hago estas cosas en el orto de la constelación que los griegos llaman Lira y los nuestros Fides[465]. Sólo entonces hago volver los toros al rebaño.

13. Si la hembra concibió macho o hembra, lo muestra el toro cuando desciende tras la monta, porque si es macho, baja por la derecha, por la izquierda si es hembra. Por qué esto es así vosotros lo veréis", me dice, "los que leéis a Aristóteles[466]. No conviene cubrirlas con menos de dos años para que paran con tres años; aún mejor si son de cuatro años[467]. La mayor parte paren durante diez años, algunas aún más. El tiempo idóneo para la concepción es desde la salida del Delfín hasta cuarenta días o poco más[468], pues las que así conciben paren en el tiempo más templado del año, ya que las vacas están preñadas diez meses.

14. Sobre estas cosas encontré algo escrito digno de admiración: que el toro concibe si, habiendo eliminado los testículos, montara acto seguido[469]. Conviene que las vacas pazcan en lugares herbosos y con agua. Importa cuidar de que no estén en estrechuras ni que se hieran o que corran en tropel. Asimismo, como los tábanos suelen perturbarlas en verano[470] y ciertos bichillos pequeños se desarrollan bajo la cola, algunos suelen ponerlas en lugares cerrados para que no sean molestadas. En la cuadra conviene ponerles de cama hojas o alguna otra cosa para que reposen más cómodamente. En verano han de ser llevadas a abrevar dos veces, en invierno una.

---

464 En esto difiere de Columela que recomendaba un semental por cada 15 vacas (6.24.3) y de Plinio, uno por 10 (8.70). También hay diferencias en cuanto a la edad de los sementales, considerando algunos que no deben serlo más que de tres años en adelante (Col., 6.24.1; Plinio, 8.70; Geopónica, 17.10.2), llegando a los 12. Ya se ha mencionado la importancia de la condición corporal y del "efecto macho" sobre la fertilidad (2.1.18). Respecto al número de sementales, depende del periodo de cubrición. Cuanto más corto sea éste, mayor debe ser el número de sementales, lo que puede explicar, en parte, las diferencias que señalan distintos autores.

465 Instrumento de cuerdas como la lira o la cítara. El orto de la Lira sucede a mediados de mayo (Columela, 11.2.40, dice que el 13).

466 Vaco (o sea, Varrón) parece dudar a pesar de la cita de Aristóteles que, en G.A. 4.1 (765a3-35), trata sobre el conocimiento del sexo en estado embrionario, y refiere la opinión de Anaxágoras de que el macho viene de la parte derecha del útero y la hembra de la izquierda. El método que indica Varrón es evidentemente absurdo, pero gozó de gran predicamento en la antigüedad, y lo citan, entre otros, Columela, aunque sin creérselo demasiado (6.24.3), Plinio (8.70; en 8.72 lo dice de los carneros), Geopónica (17.6.1) y obras del XVIII como la del Prior. Otros lo atribuían al testículo derecho (para macho) o izquierdo (para hembra), de ahí la práctica recomendada por algunos de atar el testículo izquierdo si se quería que engendrara un macho y el derecho si se deseaba una hembra (Col. 6.28 y 7.3.12 pero para los caballos), Geopónica, 17.6.2, y Paladio, que lo refiere "a los griegos", (4.11.6).

467 Las condiciones idóneas para parir por primera vez vienen determinadas más por el tamaño alcanzado por la hembra, que por su edad. La cubrición no debe llevarse a cabo sin que la novilla haya alcanzado los 2/3 del peso adulto característicos de su raza, pero si la alimentación está asegurada, el parto conviene que se produzca lo antes posible, para disminuir el tiempo en el que la hembra está improductiva.

468 Se refiere al orto vespertino del Delfín, esto es, a comienzos de junio. Coincide con Aristóteles, HA 6.18 (573a 27-30, 575a 25-30 y 575b 16-17), con Columela, 6.24.1-2 y con Geopónica, 17.10.3; Plinio, 8.70, se equivoca al mencionar el orto matutino del Delfín (a finales de diciembre) pero dice que hay quien lo hace en otoño.

469 Aristóteles (G.A., 1.4; H.A., 3.1 y 9.50) da una explicación racional: que los canales espermáticos no se hayan vaciado ni se retraigan. En todo caso, Columela (6.26.3) y Paladio (6.7.2) aconsejan no probarlo.

470 Tábanos fueron los que la celosa Hera le envió a Io, a la que previamente había convertido en vaca, como castigo por haber sido amante de Zeus.

15. Cuando comienzan a parir, conviene mantener junto al establo forraje fresco, para que, saliendo, puedan saborearlo, pues se vuelven fastidiosas. Y hay que prevenir que el lugar a donde se retiren no sea frío, pues el frío y el hambre las hacen enflaquecer[471].

Alimentación[472] *y castrado*

16. Respecto a la alimentación del ganado bovino ha de prestarse atención a lo que sigue. Que los lactantes no duerman con las madres pues son pisoteados[473]. Conviene que sean llevados a las madres por la mañana y cuando vuelvan del pastizal. Cuando los terneros crezcan, hay que aliviar a las madres echando forraje verde en los pesebres. También en estos establos, como en casi todos, hay que echar una capa de piedras o algo semejante para que las pezuñas no se pudran. Desde el equinoccio de otoño los teneros pacen junto a las madres.

17. No conviene castrar antes de dos años, porque se recobran con más dificultad si hacéis otra cosa[474]. Pero los que se castran después se hacen tozudos e inútiles. Del mismo modo que en los restantes rebaños de ganado hay que elegir cada año a los mejores y desechar los descartados[475], porque ocupan el lugar de los que pueden producir beneficio. Si alguna madre perdió su ternero, conviene ponerle aquellos a los que las madres no le dan suficiente. A los terneros de seis meses se les echa salvado de trigo, harina de cebada e hierba tierna, y se procura que beban por la mañana y por la tarde.

Sanidad

18. Sobre la salud muchas cosas hay copiadas del libro de Magón de las que procuro que mi boyero lea algo a menudo.

Tamaño del rebaño (véase 2.1.12 y 2.1.24).

El número de toros y de vacas ha de ser mantenido de tal forma que por cada sesenta vacas haya un toro de un año y otro de dos. Algunos tienen un número mayor o menor pues, según Ático, dos toros valen para 70 vacas[476]. El tamaño del rebaño cada uno lo hace a su manera; algunos, como yo, piensan que cien es razonable. Ático tiene 120, como Lucieno".

---

471 Se refiere a las vacas gestantes, pues, en general, el ganado vacuno puede tolerar climas fríos. Nótese de nuevo el cuidado que pone Varrón con las hembras preñadas.

472 Es escueto Varrón en ganado tan importante. Aristóteles (HA, 8.7) le prestó mayor atención.

473 Posiblemente porque los establos fueran poco dimensionados, lo que no es norma actualmente. La tendencia era a construir establos pequeños y poco ventilados, tratando de proteger a los animales del frio y de la lluvia.

474 Ahora se lo hace, sin embargo, con 3-9 meses. Aristóteles lo recomendaba con un año (H.A. 9.50, con detalles de cómo hacerlo), en sintonía con Columela (6.26.1) que cita a Magón el Cartaginés.

475 Una nueva muestra de mejora genética, no basada, evidentemente, en criterios científicos pero lejos de ser "inconsciente", como suele describirse la práctica de los antiguos. Era, por el contrario, totalmente consciente, basada en la observación y en la experiencia; los caracteres para seleccionar los dio antes (#7-9 *supra*).

476 Es lo que dijo más arriba para setenta vacas (fin del #12, *supra*).

2.6. Asnos[477]

1. Hasta aquí, Vaco. Entonces Murrio[478], que había vuelto con Lucieno mientras hablaba Vaco, dice: "Yo hablaré de los asnos con preferencia a cualquier otro, porque soy de Reate, donde se crían los mejores y más grandes, de cuya raza yo crié aquí pollinos que vendí algunas veces a los mismos árcades[479].

2. Así pues, quien quiera formar un buen rebaño de asnos, primero ha de procurar adquirir machos y hembras de buena edad, unos y otras para que puedan producir beneficio durante el mayor tiempo posible: fuertes, bien formados en todas sus partes, de cuerpo grande, de buena casta, de los lugares de donde salen los mejores, lo que hacen los peloponesios cuando los compran preferentemente en Arcadia; en Italia, de la región reatina. Pues aunque las mejores morenas "flutas" sean de Sicilia y los mejores *helops*[480] de Rodas, no se sigue que estos peces nazcan similares en todos los mares.

---

477 Muy breves tratamientos, a pesar de la importancia que tuvo en la agricultura primitiva y en medios rurales hasta hace menos de un siglo. Columela, 7.1; Plinio, 68; Geopónica, 16.21, tan sólo como progenitor del mulo; Awam, 32.2-9, juntamente con el mulo (hay breves referencias a ambos a lo largo del enorme capítulo 32, dedicado casi íntegramente al caballo). Alonso de Herrera, sorprendentemente, no menciona ningún équido.

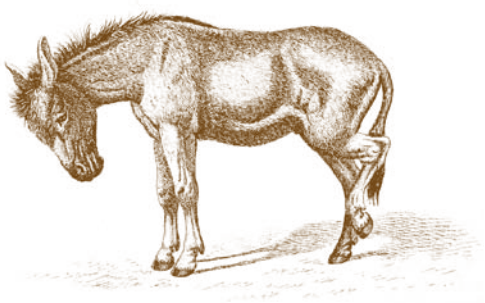
478 He aquí un personaje, como luego Lucieno, cuyo nombre no se relaciona con el animal que va a tratar. Recuérdese que Murrio y Lucieno habían dejado la reunión al comienzo del capítulo anterior.

479 Cf. 2.1.4 y 2.8.3. De Reate (Rieti) era también Varrón y tenía fama por la calidad de sus caballos, asnos y mulos. Como Arcadia era la región que, en la antigüedad, llevaba la fama por los asnos, se comprende el placer de un romano al venderle asnos a los árcades.

480 Morenas *flutas* (*murenae flutae*) traducido a veces como "morenas flotantes" porque, según esos traductores, flotaban a causa de la grasa, inverosímil en cualquier pez y menos anguliforme; Columela (8.17.8) también dice que eran las mejores. Los diccionarios dan *fluta* como una raza de morena. *Helops* se da a veces como sinónimo de *acipenser*, esturión; Columela (8.16.9) dice que se lo encontraba en Golfo de Adalia o Mar de Panfilia en Asia Menor.

3. Hay dos clases de asnos: una salvaje, que llaman onagros, de los que hay muchos rebaños en Frigia y Licaonia; la otra domesticada, de la que son todos en Italia. El onagro es idóneo para la procreación, porque de salvaje se hace doméstico con facilidad, y de domesticado a salvaje nunca[481]. Como nacen semejantes a los padres, tanto el macho como la hembra han de elegirse con buena conformación. Al comprar, de la misma manera que en otros ganados, cambian de dueño en compras y transmisiones, y se suelen tomar precauciones sobre sanidad y daño causado[482].

4. Se alimentan apropiadamente con escanda y con salvado de cebada. Montan antes del solsticio, para que paran en la misma época del año siguiente, pues al duodécimo mes paren la semilla concebida. Las preñadas deben dejar el trabajo pues, con el esfuerzo, el vientre da una casta inferior[483]. Al macho no se lo desunce del trabajo, porque se debilita por la remisión del esfuerzo. En el parto se observa casi lo mismo que en los caballos. Tras el parto, a los pollinos no se los separa de la madre durante un año. En el año siguiente, se permite que estén con ellas por las noches y se los tiene flojamente atados con cabestros o alguna otra ligadura. Al tercer año se los comienza a domar para todo aquello para lo que cada cual quiere utilizarlos[484].



5. Nos queda el número; de ellos no se forman realmente rebaños salvo de los que transportan cargas, porque la mayor parte se destinan para las muelas de molino o para el trabajo en el campo, donde algo ha de ser acarreado o incluso para arar donde la tierra es ligera, como en Campania. Las reatas se forman usualmente por los mercaderes, como los que desde la región de Brindis o de Apulia llevan aceite y vino al mar a lomos de burros, así como trigo y otras cosas.

---

481 No coincide con los testimonios de los contemporáneos, que siempre tuvieron al onagro, pariente muy cercano del asno, que habitaba en todo el Oriente Próximo y Medio como animal indócil y de difícil manejo, incluso en sus "mulos", es decir, sus híbridos con yegua. Por ejemplo, Job 39.5-8 ("…no oye los gritos del arriero, vaga por los montes al pasto…") y Columela 6.37.4; aconsejaba el gaditano que un macho de la primera generación híbrida montara a una yegua, para así dulcificar el carácter en la tercera generación. Pero su indudable olfato genético (teóricamente irreprochable desde un punto de vista moderno) tropieza con una dificultad insalvable: los animales de la primera generación de cruces yegua x onagro debían ser estériles, como lo son los mulos que proceden de los cruces de yegua con asno y los burdéganos, procedentes del cruce recíproco asna x caballo. La caza del onagro tuvo predicamento en el Oriente hasta tiempos recientes, por ser animales rápidos y vivir en terrenos fragosos. Deben quedar pocos en el Irán, si es que queda alguno.

482 No es muy explícito Varrón en los caracteres deseables en un asno, a diferencia de su tratamiento en otros animales domésticos y de lo que aconsejan Columela (6.37.6) y Paladio (4.14.3). Véase más arriba 2.5.11 sobre la fórmula legal para adquirir ganado vacuno: parece que para los asnos no había tal necesidad, según Varrón.

483 La "casta" genéticamente es la misma, pero es obvio que se pueden producir malformaciones.

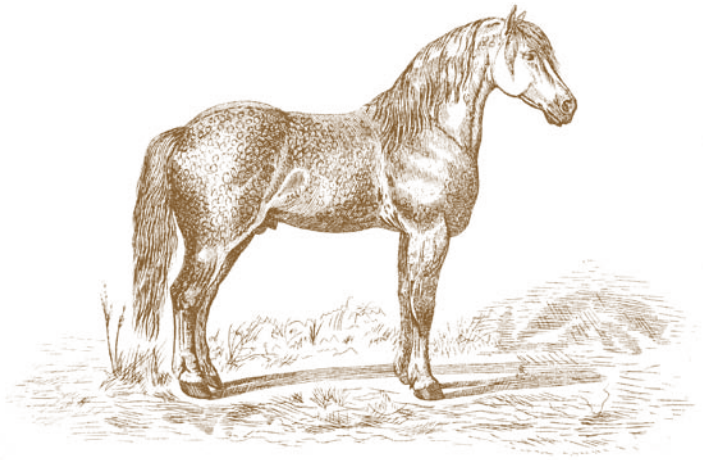
484 La larga duración de los periodos de lactancia, en todas las especies, estaba relacionada con la escasez estacional de alimentos, lo que, dependiendo de la época en que se produjera el parto, daba lugar a destetes que se prolongaban más de un año, esperando la abundancia de alimentos que existe durante la primavera.

2.7. Caballos[485]

Aspectos relativos a la compra (véase 2.1.12-15).

Edad; cómo conocerla.

1. "Una vez aquí", dice Lucieno, "yo también abriré las barreras y comenzaré a soltar los caballos[486], y no sólo a los machos, de los que tengo como sementales, como Ático, uno por cada diez hembras[487]. Q. Modio Equiculus, hombre bravísimo, solía valorar las hembras tanto como los machos incluso en asuntos militares[488]. Quien quiera tener rebaños de caballos y yeguas, como tienen algunos en el Peloponeso y en Apulia, conviene que mire primero la edad, sobre la que aconsejan lo que sigue: procuremos que no sean menores de tres o mayores de diez años[489].



2. Se conoce la edad tanto de los caballos como de casi todos los que tienen pezuñas indivisas, e incluso de los que tienen cuernos, porque se dice que el caballo pierde primero los dientes medios a los 30 meses, dos arriba y otros tantos abajo. Al comenzar

---

485 Ganado siempre de la mayor importancia, no sólo por sí mismo (sobre todo para la guerra) sino como progenitor del mulo. Columela, 6.27-35; Plinio, 64-67; Geopónica, 16.1-20; Awam, 32.12-152 (con referencias al paso al asno y al mulo) y 33, dos tremendos capítulos como corresponde a un autor de cultura árabe. No lo trata Alonso de Herrera.

486 En las carreras de caballos, antes como hoy, los caballos parten de pequeñas jaulas cuyas barreras se abren simultáneamente. Lucieno comienza hablando del número sin seguir el orden establecido en 2.1.12-24, en el que el número quedaba para el final.

487 Como en otros ganados, las proporciones varían según autores. Uno por 30 en Aristóteles (*H.A.* 6.18), por 15-20 en Columela (6.27.9), por 12-15 en Paladio (4.13.1). En la actualidad, uno por 60-100 hembras.

488 La preferencia por las yeguas no es privativa de Equiculus, pues las prefirieron tanto lo escitas en guerra como muchos agricultores en paz, en este caso incluso hasta el final del periodo gestante.

489 Aristóteles (*H.A.* 5.14) dice que el caballo es fértil hasta los 30 años, y la hembra hasta los 40.

el cuarto año pierden de modo semejante, y pierden el mismo número de adyacentes de los que perdieron, y comienzan a nacer los que llaman caninos.

3. Al comenzar el quinto año, de nuevo pierden dos de igual modo, teniendo huecos los que están volviendo a salir, que se llenan en el sexto año; en el séptimo suelen tenerlos todos renacidos y completos[490]. Se dice que no puede determinarse los que son de mayor edad, excepto cuando los dientes se hacen prominentes y las cejas canas con calvas bajo ellas; se dice por esa observación que el caballo tiene 16 años.

Caracteres deseables

4. En cuanto a la conformación, conviene que sea de moderado tamaño, porque no es conveniente que sean ni muy grandes ni muy pequeños, las yeguas con grupas y panzas anchas. A los caballos que queráis tener para la monta conviene elegirlos de gran cuerpo, hermosos, sin que ninguna parte del cuerpo rompa la armonía.

5. Cómo será el caballo se puede conjeturar desde potro: si no tiene la cabeza grande o si no tiene los miembros desproporcionados, con los ojos negros, las narices abiertas, las orejas adosadas[491], crin abundante, oscura, algo rizada, más bien fina, revuelta hacia la parte derecha de la cerviz, pecho ancho y pleno, hombros anchos, la panza moderada, los lomos apretados hacia abajo, anchas espaldas, espinazo grande doble[492] o al menos no prominente, cola amplia algo rizada, con las patas rectas iguales conformadas más bien hacia adentro, las rodillas redondas, no grandes, las pezuñas duras; que tenga venas bien visibles en todo el cuerpo, pues el que sea así, cuando esté enfermo, es apto para la medicación[493].

Raza y compraventa

6. Importa mucho de qué estirpe sean, porque hay muchas razas. Y así, por esta causa los famosos se denominan según regiones: en Grecia, los caballos tesalios de Tesalia; de la tierra de Apulia, los apulios, los roseanos de Rosea[494]. Señales de que ha de ser buen caballo: si cuando está en la manada pastando compite corriendo o en alguna otra cosa para ser el mejor; si cuando atravesando un río en tropel avanza en primer lugar y no se vuelve a mirar a los otros. La compra de equinos es casi igual a la de bueyes y asnos, porque cambian de dueño en la compra en los mismos términos, como se establecen en las prescripciones de Manilio.

---

490 La relación con la edad de la dentadura del caballo y de los équidos en general ha sido siempre muy bien conocida, y estaba bien descrita ya en Aristóteles (HA 6.22). Un tratado sobre el caballo daría muchos más detalles, pero los datos son correctos.

491 Descripción confusa aunque la repite Geopónica 16.1.9 (“orejas pegadas”), pero difiere de Columela (“orejas breves y erguidas”, 6.29.2) y de Paladio (“orejas breves y expresivas”: 4.13.2)

492 Por enmarcarse entre dos hiladas musculosas como se remarca a continuación. Era un carácter apreciado por los antiguos

493 O sea, para la sangría. Es curioso que no mencione el color de la capa, aunque sí olo hizo para el ganado vacuno (2.5.8-9). Virgilio (3.81) dice que los más apreciados eran bayos y ruanos, y los menos blancos y castaños.

494 Le falta señalar los hispanos, también famosos en la antigüedad, fama que ha llegado hasta nuestros días. Los tesalios fueron los clásicos caballos del ejército ateniense y luego del de Alejandro.

Aspectos relativos al mantenimiento (véase 2.1.12 y 2.1.16-23).

Alimentación[495]

7. El ganado equino ha de alimentarse principalmente con hierba en los prados, en los establos y pesebres con heno seco; cuando hayan parido, se añade cebada y se da agua dos veces por día.

Reproducción

En cuanto a su reproducción, conviene hacer el comienzo de la monta desde el equinoccio de primavera hasta el solsticio de verano para que el parto se haga en el tiempo idóneo. Se dice que nacen en el décimo día del duodécimo mes[496]. Los que nacen tras este tiempo salen normalmente defectuosos e inútiles.

8. Cuando llegue el tiempo apropiado, conviene montar dos veces al día, por la mañana y por la tarde, con la ayuda del mamporrero; así se llama quien ayuda a la monta. Con su ayuda, con la yegua atada, hacen la monta más rápidamente y los caballos no eyaculan en vano excitados por su deseo. Las propias yeguas indican cuándo están suficientemente montadas, ya que se defienden. Si repugnan la monta, se muele el centro de una cebolla albarrana en agua hasta la consistencia de la miel. Con eso se refriega la natura de la yegua cuando le llega el menstruo; por otra parte, tocan los ollares del caballo con los lugares[497] de la yegua.

9. Aunque increíble, dado que sucedió, ha de ser recordado lo que sigue. Un caballo no pudo ser obligado a cubrir a su madre y como el mamporrero lo llevara con la cabeza cubierta y lo obligara a cubrirla, cuando al desmontar le descubrió los ojos, lo atacó y lo mató a mordiscos[498].

10. Cuando las yeguas hayan concebido, ha de procurarse que no trabajen demasiado ni que estén en lugares fríos, porque el frío daña grandemente a las preñadas. Por ello, en los establos conviene evitar la tierra húmeda, tener cerradas puertas y ventanas e intercalarles vigas desde los pesebres para separarlas entre sí para que no puedan pelearse unas con otras. Conviene que la preñada ni esté saciada ni que pase hambre.

---

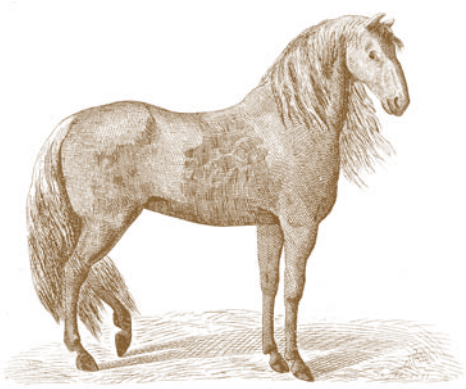
495 La alimentación de los équidos, en general, la trata Aristótles en HA, 8

496 De la concepción, se sobreentiende. Los datos de Varrón coinciden generalmente con los del resto de autores y aún con la práctica moderna. Aristóteles *G.A.* 2.8 y *H.A.* 6.22; Columela 6.27.3 para las buenas razas; Geop. 16.1.3; Aristóteles, H.A. 6.22 y G.A. 4.1; Paladio 4.13.4).

497 Con los humores de la vulva por medio de una esponja. La misma recomendación encontramos en Col. 6.27.10 y Geop. 16.1.7.La cebolla albarrana también la recomiendan Columela (6.27.10) y Paladio (4.13.5).

498 La historia aparece con variantes en otros autores: un camello (Aristóteles *H.A.* 9.47), un asno que se suicida (*ibid*), la yegua es la que mata al mamporrero (Plinio 8.64), pero se admitía por todos que los animales no tienen tal sentido moral.

11. Los que las cubren un año sí y otro no dicen que las yeguas duran más y que los potros son mejores: del mismo modo que los campos que se cultivan anualmente esquilman más la tierra[499], así las que se preñan cada año. A los diez días del parto han de llevarse con las madres a pastar para que el estiércol no les queme las tiernas pezuñas. Una vez que los potros sean de cinco meses, cuando se vuelven a traer al establo se les ha de echar harina de cebada molida con salvado y, si acaso, cualquier otro producto de la tierra que coman con gusto.



Potros, domesticación

12. Cuando ya tengan un año ha de dárseles cebada y salvado mientras sean lactantes. No deben destetarse antes de haber cumplido dos años; cuando estén con las madres hay que acariciarlos de vez en cuando para que no se atemoricen cuando se los separe; y allí, para lo mismo, han de colgarse frenos para que los potrillos se acostumbren tanto a ver su aspecto como a oír su tintineo al moverse.

13. Cuando ya se hayan acostumbrado a venir a la mano, de vez en cuando conviene ponerle encima un niño dos o tres veces, echado sobre la panza, después ya sentado. Hay que hacer todo esto cuando sea de tres años, pues entonces crecen rápidamente y se hacen fornidos. Hay quienes dicen que se puede domar al potro con año y medio[500], pero es mejor con tres años, tiempo desde el que se les suele dar forraje, porque esta purga le es muy necesaria al ganado caballar. Conviene hacerla durante diez días, y no se permite que gusten de ningún otro alimento.

14. Desde el décimo hasta el decimocuarto día se les ha de dar cebada, aumentando poco a poco cada día; lo que se le dé en el decimocuarto día hay que mantenerlo en los diez días siguientes. Entonces se lo ha de hacer trabajar moderadamente y, cuando sude, hay que frotarlo con aceite. Si hiciera frío, hay que hacer fuego en la caballeriza.

Usos del caballo; castrado

15. Los caballos, dado que unos son idóneos para el servicio militar, otros para el transporte, otros como sementales y otros para las carreras, no pueden ser considerados ni mantenidos

---

499 Cf. 1.44.2-3. La cubrición alterna la recomiendan Columela (6.27.13) y Paladio (4.13.4-5) sólo para las razas nobles, para que el potro, fortalecido, "esté preparado para los esfuerzos de los combates". La práctica la aconseja también Aristóteles H.A. 6.22, con la comparación del barbecho e incluso recomendando 4-5 años de intervalo.

500 En realidad la edad para la doma dependió siempre del uso al que se iba a destinar el caballo. Para trabajos domésticos bastaba efectivamente el año y medio o los dos años, pero para montar, sobre todo para los destinados a la caballería de combate, eran necesarios los tres años, como dice Columela (6.29.4).

del mismo modo. Y así el experto en la guerra elige a unos y los alimenta y entrena; de otra manera lo hace el conductor de cuadrigas y el circense; ni hace lo mismo el que quiere hacer transportes en silla de montar o en carro, porque así como para lo militar, porque es para la guerra, los prefieren impetuosos, en los caminos, por el contrario, prefieren tenerlos plácidos. A causa de esta diferencia se estableció principalmente la castra de los caballos, pues habiéndoles quitado los testículos se vuelven más tranquilos porque carecen de semen[501]. Se los llama capones, como *mayales* a los cerdos y capones a los gallos domésticos[502].

Sanidad

16. Sobre la medicina también hay muchísimas cosas en los caballos tanto sobre los síntomas de enfermedades como en las clases de remedios que conviene que los caballerizos tengan por escrito. Y por ello en Grecia los médicos del ganado se denominan generalmente *íppiatroi*[503].

2.8. Mulos y burdéganos[504]

Origen híbrido, compraventa

1. Mientras estábamos hablando de estas cosas, vino un liberto de Menates[505] que dijo que se habían confeccionado los pasteles sagrados y que la ceremonia litúrgica estaba preparada; que si querían, que fueran allí y sacrificarían por sí mismos. Yo dije "ciertamente no permitiré que vosotros vayáis antes de que me ofrezcáis el tercer acto sobre las mulas, los perros y los pastores[506]". "Breve es el discurso sobre ellos", dijo Murrio, "pues mulos y burdéganos proceden de dos especies y son híbridos, no siendo de una misma estirpe desde la raíz, pues el mulo se engendra de yegua y asno, el burdégano, por el contrario, de caballo y asna.

---

501 Más que el semen se trata, lógicamente, de las hormonas masculinas segregadas, básicamente, en dichos testículos.

502 Pero no explica nada sobre el tiempo o el procedimiento, a diferencia de otros ganados. Para Paladio (4.13.8) había que hacerlo en marzo. Tampoco es muy explícito sobre el apartado siguiente, a diferencia de otros autores.

503 "Médicos de caballos", que aquí Varrón aplica a todo "médico de ganado", aunque en latín existe para ello la palabra *veterinarius*. Sorprende la brevedad de las consideraciones médicas dada la importancia del caballo aunque fuera sobre todo, pero no únicamente, dedicado a la guerra; Columela, de hecho, le dedica seis capítulos (6.30-35).

504 Animal, el mulo (mucho menos su recíproco, el burdégano), de enorme importancia en todas las actividades humanas, incluso en la guerra, hasta la llegada de la maquinaria agrícola. Fue el gran competidor del buey en las operaciones agrícolas. A pesar de eso, los autores dan bien pocas noticias, siendo la excepción Columela (6.36-38); Plinio (69) es breve, la Geopónica no lo incluye (a pesar de que al asno lo trata muy brevemente pero sólo en cuanto a progenitor del mulo); Al Awam es, asimismo, bien parco: sólo brevísimas menciones en 32.2-3 (y algunas menciones a lo largo del capítulo). Alonso de Herrera sigue su patrón con los équidos: no lo menciona.

505 Apareció su nombre en 2.1.1 y no lo vuelve a hacer más hasta la última frase de este Libro II.

506 Respecto al "tercer acto", véase 2.1.12. Recuérdese que los pastores eran esclavos y, como tales, los sitúa Varrón (y los romanos de la época) entre los animales (véanse 1.17.1, 2.1.12 y 2.1.25-26).

2. Tanto el uno como el otro son útiles en la práctica, ninguno de los dos para el beneficio por medio del parto. Al rucho recién nacido lo ponen con la yegua, con cuya leche se hacen más grandes, porque se dice que esta leche es mejor como alimento que la de la burra. Además, lo crían con paja, heno y cebada. También cuidan a la madre adoptiva para que la yegua pueda prestar el servicio alimenticio de leche al pollino. Así criado, puede montar desde el tercer año, pues no es rechazado debido a la familiaridad con el ganado caballar[507].

3. Si se lo hace montar más joven, no sólo envejece más deprisa sino que también los que él conciba salen peores. Quienes no tienen un asno que haya sido criado por una yegua y quieren tener un asno semental, eligen entre los asnos al más grande y hermoso que pueden y que proceda de una buena estirpe, arcádico, como decían los antiguos o, como nosotros hemos comprobado, reatino, de los que algunos sementales se han vendido a treinta o cuarenta mil sestercios[508]. Los compramos del mismo modo que a los caballos, y estipulamos en la compra y hacemos al recibirlos lo mismo que se ha dicho de los caballos.

Alimentación, pastoreo, edad, estampa

4. Los alimentamos principalmente con heno y cebada, y hacemos lo mismo más abundantemente antes de la monta, para que con el alimento infundamos fuerzas para la reproducción, llevándolos a la monta al mismo tiempo que los caballos, y del mismo

---

507 El sistema descrito ha sido el tradicional hasta nuestros días, y lo sigue siendo en los pocos lugares en donde se crían mulos. Se lo menciona en todos los textos antiguos (Aristóteles H.A., 6.23; Columela 6.37.8; Plinio, 8.69; Geop. 16.21.6)

508 En algunas ediciones, trescientos y cuatrocientos respectivamente, pero, con ser un animal muy preciado, estas cifras son enormes. En 2.1.14, Escrofa dice "hasta el punto que recuerdo que un asno se vendió en 60.000 sestercios y *por una cuadriga* en Roma pagaron 400.000". El error debía estar ya en algunos manuscritos en tiempos de Varrón, pues Plinio (8.68) cita como valor esta última cifra.

modo procuramos que cubran a las yeguas con la ayuda de un mamporrero. Cuando la yegua para un mulo o una mula, los criaremos nutriéndolos[509].

5. Si los mulos nacieron en lugares húmedos o pantanosos, tienen las pezuñas blandas; pero si se llevan en verano al monte, tal como se hace en la región de Reate, las pezuñas se hacen durísimas. Al preparar la recua de mulos han de considerarse la edad y la estampa, aquélla para que puedan soportar el trabajo de acarreo, la segunda para que puedan deleitar la vista con su aspecto. Con dos de ellos en collera se conducen todos los vehículos por los caminos.

Burdéganos

6. Todo esto lo aprobarías, siendo yo criador reatino", me dice, "si tú mismo no tuvieras en casa remonta de yeguas y no hubieras vendido recuas de mulos. El que se llama burdégano es de caballo y asna, menor en cuerpo que el mulo, las más veces más rubicundo, con las orejas como las equinas, con crin y cola semejante a la del asno. Está en el vientre, como el caballo, doce meses. Los cuidan, alimentan y conocen su edad por los dientes de la misma manera que se hace con los potros[510]".

2.9. Perros[511].

Preámbulo; utilidad

1. "Sobre los cuadrúpedos", dice Ático, "queda lo que atañe a los perros, cosa que nos concierne sobre todo a los que criamos ganado lanar, pues el perro es el guardián del ganado y de quien, siendo su compañero, lo necesita perros para defenderse. En esa clase están sobre todo las ovejas, después las cabras, pues suele cogerlas el lobo, al que le oponemos canes defensores. En el ganado de cerda sin embargo hay quienes se libran, como los verracos, cerdos capados y cerdas, pues los cerdos son parecidos a los jabalíes que con frecuencia matan con sus colmillos a los perros en los bosques[512].

2. ¿Qué diré del ganado mayor? Sé que a una manada de mulos le vino un lobo cuando pastaba y, espontáneamente, los mulos lo rodearon y golpeándolo con las pezuñas lo mataron, y que los toros suelen colocarse vueltos hacia ellos con las grupas juntas y

509 Se supone que con la leche de la yegua madre, pero Varrón es enormemente parco con los mulos, a pesar de la importancia histórica de este ganado para el transporte (como él mismo dice enseguida) tanto de carga como de vehículos de viaje ligeros, la agricultura e incluso la guerra.

510 El burdégano nunca fue muy apreciado. Aunque procede de un cruzamiento recíproco al del mulo y que, por tanto, sus constituciones cromosómicas y genéticas sean idénticas, es cierto que hay diferencias entre ambos y que es más débil que el mulo, a veces más semejante al caballo que al mulo. Quizá la explicación esté en que en las características de ambas hembras en su relación con el feto. Los autores antiguos tampoco lo apreciaron (Columela 6.37.5, Geop. 16.21.5).

511 Columela, 7.12-13; Plinio, 62-63; Geopónica, 19.1-3; Awam, según él mismo menciona en su Introducción, debía haberlos tratado en el capítulo 35 y último de su gigantesco Tratado, pero o no lo escribió o se perdió; Alonso de Herrera, 5.12.

512 Sin embargo, en 2.4.5, al hablar de los cerdos, dijo que los lobos "los empujaban hasta el agua" como mansos corderitos. La verdad es que un verraco puede ser peligroso hasta para un lobo si éste actuara en solitario.

fácilmente rechazan con los cuernos a los lobos[513]. Puesto que hay dos tipos de perros, uno de caza que concierne a las bestias salvajes de los bosques, y otro que se prepara para la defensa y concierne al pastor, hablaré del asunto siguiendo la manera de exponer el tema en nueve partes.

<u>*Aspectos relativos a la compra*</u> (véase 2.1.12-15).

Edad y caracteres deseables

3. En primer lugar, sobre la edad idónea de comprar, porque los cachorros y los viejos no sirven de defensa ni para sí ni para las ovejas, y a veces son presa de las bestias salvajes. Deben ser de hermosa figura, grandes, de ojos oscuros o leonados, con las narices parejas, labios negruzcos o rojizos y ni retorcidos hacia arriba ni colgantes hacia abajo, mandíbula contraída y con dos colmillos a derecha e izquierda poco salientes, los superiores rectos mejor que prominentes, que los tengan agudos protegidos por el labio,

4. cabeza grande y orejas grandes y flácidas, cerviz y cuello gruesos, largos miembros entre articulaciones, patas rectas y más bien arqueadas que sólo divergentes desde la rodilla, pezuñas grandes y anchas que se abran al andar, dedos separados con las uñas duras y curvadas, y la planta no córnea ni muy dura sino algo esponjosa y blanda, con el cuerpo afilado en la parte superior del fémur, espina dorsal ni prominente ni curva, cola gruesa; de ladrido grave, con gran abertura de boca, de color preferentemente blanco para que en la oscuridad sean más fácilmente reconocidos[514], de aspecto leonino.

5. Además, se quiere que las hembras tengan buenas mamas con pezones parejos. Asimismo, hay que procurar que sean de buena estirpe, y así también se los denomina, según las regiones, laconios, epirotas o salentinos. Hay que procurar no comprar perros a cazadores o a carniceros, los unos por perezosos para seguir el ganado, y los otros porque si ven una liebre o un ciervo, lo seguirán antes que a las ovejas. Por lo cual compra mejor la perra a los pastores, a cuyas ovejas está acostumbrada a seguir, o la que hubiera sin ningún amaestramiento, pues el perro se amaestra más fácilmente, y por ello es más firme en acostumbrarse a los pastores que al ganado.

6. Publio Aufidio Pontiano de Amiterno compró rebaños de ovejas en el confín de la Umbría, habiendo acordado dichos rebaños con perros pero sin pastores; los pastores los debían llevar a los pastos del Metaponto y al mercado de Heraclea[515]. Cuando desde ahí

---

513 Los toros, efectivamente, se defienden así. También otros grandes mamíferos, pero no los mulos que se sepa, aunque un mulo, como un caballo, puede ser un enemigo poderoso para el lobo.

514 Respecto al lobo, pues Varrón habla del perro de pastor.

515 Amiterno: ciudad de la Sabina. La Umbría está en el centro montañoso de Italia, el Metaponto (con Heraclea) en el sur. El trayecto, de unos 500 km, es típico de una ganadería trashumante. Mayores fueron los trayectos de la Mesta castellana: hasta 800 km.

volvieron a casa los que los habían llevado a ese lugar, los perros, pocos días después, por iniciativa propia, añorando a los hombres, aun cuando se interpusiera un camino de muchos días, se procuraron alimentos en los campos y volvieron a Umbría con los pastores. Ninguno de ellos había hecho lo que Saserna prescribió en su "Cultivo del campo": que quien quiera que un perro lo siga, que le dé una rana cocida[516]. Mucho importa que los perros sean de la misma estirpe, porque los parientes se defienden al máximo entre sí[517].

Compraventa

7. Sigue el cuarto punto, sobre la compra: se hace de otro cuando se transfiere desde el dueño anterior al siguiente. Sobre la salud y la responsabilidad del daño se hacen las mismas estipulaciones que para el ganado, salvo en lo que en este caso se exceptúe convenientemente. Unos fijan el precio por cada uno de los perros, otros que los cachorros vayan con la madre, otros que dos cachorros cuenten como un perro, como según costumbre dos corderos por oveja; casi todos estipulan que se reciban los perros que se hayan acostumbrado a estar juntos.

Aspectos relativos al mantenimiento (véase 2.1.12 y 2.1.16-23).

Alimentación

8. El alimento del perro es más parecido al del hombre que al de las ovejas, pues come alimentos ordinarios y huesos, no hierbas u hojas. Hay que cuidar diligentemente que tenga alimentos, pues el hambre los conducirá a buscar comida si no se le suministra, y se separará del ganado,

9. si no es que, como algunos piensan, llegaran tan lejos que no cumplan con el dicho antiguo[518] o también que lleguen a conocer el mito de Acteón y claven los dientes en el dueño.

10. Y así ha de dárseles pan de cebada mejor desmenuzado en leche para que acostumbrados a este alimento no se separen pronto del ganado[519]. No se permitirá que coman carne de oveja muerta para que no se sientan atraídos por el sabor[520]. También les dan caldo de huesos y esos mismos huesos molidos, pues hace los dientes más firmes y la boca más

---

516 Una nueva ironía sobre los Saserna, sobre los que se cebó en el libro I (1.2.24-28): el racionalismo se imponía sobre la superstición, pero, como el *agricultor de Virginia (Roman farm management*) nos dice, no sin cierta complacencia, este curioso método de la rana cocida se recomendaba en las ediciones de la famosa *Maison Rustique* francesa del siglo XVII.

517 La biosociología apoya el razonamiento con una base genética. Es la teoría popularmente conocida como la del "gen egoísta". La observación de Varrón ha pasado desapercibida para los biosociólogos.

518 Mencionado por Varrón en su *De lingua latina* 7.31: *canis caninam non est* (el perro no come carne de perro).

519 Ni Varrón ni Columela (7.12.10) explican por qué este alimento hace que no se separen del ganado. En Geop. 19.1.5-7 y 19.2.13) se le da a las perras preñadas, así como huesos cocidos antes y después del parto.

520 Hoy día unos de los principales depredadores de las ovejas son los perros asilvestrados o los mismos perros domésticos de fincas próximas que realizan batidas, normalmente por parejas. Cuando han adquirido la costumbre son un auténtico problema.

ancha, porque se separan más fuertemente las quijadas y se hacen más vehementes a causa del sabor de la médula. Acostumbran tomar el alimento de día donde se pastorea, por la tarde donde se estabula.

Reproducción

11. El comienzo del apareamiento para la reproducción es al principio de la primavera, pues entonces se dice que "quieren cachorros", esto es, muestran que quieren aparearse. Las que se cubren entonces paren cerca del solsticio, pues suelen estar preñadas tres meses[521]. Durante la gestación ha de dárseles pan de cebada mejor que de trigo, pues se alimentan mejor con aquél y dan una mayor abundancia de leche.

Cría, adiestramiento, castra, cuidados

12. En cuanto a la alimentación tras el parto, si parió muchos conviene elegir inmediatamente los que quieras tener y eliminar los restantes. Cuantos menos dejes, mejores se harán al alimentarse con la abundancia de leche[522]. De cama se les pone bálago o alguna otra cosa semejante, porque en un cubil suave se crían más fácilmente. Los cachorros empiezan a ver a los veinte días[523]. Durante los dos primeros meses tras el parto no se separan de la madre, pero se desacostumbran poco a poco. Se llevan muchos a un lugar y se los excita a pelear, lo que los hace más impetuosos, pero no se consiente que se fatiguen porque se hacen más indolentes.

521 Es en realidad un máximo en concordancia con Aristóteles (H.A. 6.20); el periodo de 60-70 días es el más normal.

522 Columela aconsejaba eliminar la primera camada entera, porque la perra los alimenta mal y se perjudica ella misma.

523 Pero Aristóteles dice (HA 6.20) que este tiempo depende de la raza (de 12 a 17 días), y Plinio (8.62) de la leche: a mayor cantidad, más tardan en ver, y que el último en abrir los ojos es el mejor.

13. Los amaestran también para poderlos atar, primero con ataduras ligeras y, si intentan roerlas, para que no se acostumbren a hacerlo se los suele disuadir con azotes. En los días lluviosos hay que ponerles de cama en los cubiles hojarasca o forraje por dos razones: para que no se ensucien y para que no se enfríen.

14. Algunos los castran porque piensan que con ello tendrán menos tendencia a abandonar el rebaño; otros no lo hacen porque creen que así se hacen menos fieros. Hay quienes untan bien las orejas y entre las uñas con almendras machacadas en agua, porque las moscas, garrapatas y pulgas los irritan si no se usa este ungüento.

15. Para que no sean heridos por las fieras, se les colocan esos collares que se llaman carlancas, esto es, una correa que rodea el cuello de cuero duro con clavos cabezudos que, con las cabezas hacia dentro, se forra con pieles blandas para que no se dañe el cuello con la dureza del hierro; porque si el lobo u otra alimaña resulta herido por estos clavos, se consigue también que estén a salvo los demás perros que no los llevan.

Número (véase 2.1.12 y 2.1.24).

16. El número de perros se suele fijar según el tamaño del rebaño; se piensa como razonable que haya uno por pastor. Pero ese número cada uno lo determina de una manera, pues en regiones donde hay muchas alimañas debe haber muchos, lo que ocurre con los que por remotas sendas silvestres suelen acompañar al ganado tanto en verano como en invierno. Pero para el rebaño estante en la finca basta con dos, y que sean macho y hembra, pues así son más atentos, porque cuando uno se hace más activo, el otro también, y si uno de los dos está enfermo, el rebaño no se queda sin perro".

    Mientras repasaba para que no se le hubiera olvidado nada, dije "Este silencio llama a otro a su turno, pues lo que queda de este acto es cuántos pastores hay que tener y de qué clase[524]".

2.10. Pastores[525]

Aspectos relativos a la compra (véase 2.1.12-15).

Caracteres deseables

1. "Para los ganados mayores", dice Cosinio, "los mayores de edad, para los menores incluso los niños y, tanto unos como otros, más fuertes los que vayan por sendas que los

---

524 Ha terminado Ático y es Varrón es el que habla. La frase de Varrón, completa en sí misma, está separada en dos en algunas ediciones, estando desde "pues" incluida en el capítulo siguiente, lo que se hace constar aquí por si algún lector conoce alguna de esa ediciones demasiado sujetas a la letra de algunos copistas, que no a la del propio Varrón, cuyo sentido común está fuera de toda duda. La inclusión de la frase en el cap. 9 o en el 10 es irrelevante. En todo caso, nótese que, como ya se ha dicho, los pastores entran en la consideración de "ganado", y, además, figura en último lugar: eran herramientas para formar y cuidar de los ganados "auténticos".

525 En el Libro I, los trató como *instrumentos vocales* (1.17); aquí se tratan como ganado. Columela dedica unas páginas al encargado (11.1) y a la encargada (12.1). Geopónica, muy breve, 2.1-2; Al Awam no les dedica ningún epígrafe concreto: se suponía que los agricultores eran industriosos *per se*. Alonso de Herrera les dedica un breve capítulo (5.11), lógicamente no como esclavos sino como buenos cristianos.

que, en la finca, vuelvan a la casa a diario. Y por eso en los bosques se puede ver a los jóvenes, usualmente armados, cuando en las fincas pastorean no solo los niños sino aún las niñas.

2. A los que pastorean, conviene obligarlos a que estén en el pastoreo todo el día y a pastorear en comunidad, pero por el contrario, que cada cual pernocte con su rebaño; que estén todos bajo un único mayoral, que sea de los que tengan más edad de entre ellos y más experto que los demás, porque los demás obedecen con tranquilidad de espíritu al que sobresale en edad y en conocimiento.

3. Pero, no obstante, conviene que sobresalir en edad no impida, a causa de la senectud, soportar los trabajos, pues ni los viejos ni los niños sobrellevan fácilmente la dificultad de las sendas y lo escarpado y duro de los montes, porque lo padecen quienes siguen a los rebaños sobre todo de ganado mayor y caprino, a los que les gusta forrajear sobremanera en roquedos y bosques. Hay que elegir hombres conformados de tal manera que sean robustos y veloces, móviles, con miembros ágiles, que no solo puedan seguir al ganado sino también defenderlos de fieras y salteadores, que puedan montar la carga en los jumentos, que hagan incursiones, que lancen dardos[526].

Raza y aspectos de la compraventa

4. No todos los pueblos son aptos para lo pecuario, porque ni el bástulo ni el túrdulo[527] son idóneos; los galos, aptísimos, especialmente para las bestias de carga. En cuanto a la compra, se hace dueño legítimo de seis maneras en general[528]: si se consigue mediante

526 No es extraño que, con esta preparación, los esclavos insurrectos fueran un tan grande peligro para Roma en las guerras serviles, las dos primeras en Sicilia (135-132 y 104-103 aC), pero la tercera en Italia, la de Espartaco (73-71), en vida activa de Varrón, que arruinó una vez más la Italia central.

527 Pueblos de la Bética. Recuérdese que parte de la carrera militar de Varrón se había desarrollado en Hispania.

528 Sigue una relación de circunstancias y términos legales; los comentarios son más apropiados en un texto de derecho romano que aquí. El esclavo, siendo una *cosa* se compraba y vendía como tal.

justa herencia; si, en debida forma, adquiere por *mancipio*[529] de quien puede hacerlo según el derecho civil; si se cedió legalmente por quien pudo cederlo y ello en el lugar debido; por haber prescrito[530]; si se compró en subasta como prisionero de guerra, y también si en venta pública de bienes confiscados.

5. Suele ocurrir en la compra de esclavos que se agregue el peculio[531], salvo reserva expresa, y estipularse que esté sano y horro de hurto y daño; o, si no se da por *mancipio*, que se comprometa una cantidad doble o, si así se pacta, simple. Su comida debe hacerse, durante el día, por separado, cada uno con su rebaño[532]; por la tarde, cena en común los que estén bajo el mismo mayoral. Conviene que el mayoral provea que se lleven todos los materiales que son necesarios para el ganado y para los pastores, sobre todo para vitualla de los hombres y para medicina del ganado, para lo cual unos dueños tienen bestias de carga, otros yeguas, otros algún otro animal en lugar de estos, tal que pueda llevar la carga a la espalda.

Aspectos relativos al mantenimiento (véase 2.1.12 y 2.1.16-23).

Reproducción

6. En lo que corresponde a la reproducción humana de los pastores que permanecen sin interrupción en la finca, es fácil porque tienen compañera esclava en la casa, y la Venus pastoril no busca nada más allá en esta dirección. Pero los que están en los bosques y apacientan en lugares agrestes, y se guarecen de las lluvias no en la casa sino en chozas improvisadas, muchos piensan que es útil llevarles mujeres que sigan a los rebaños, preparen el alimento a los pastores y que los hagan más diligentes.

7. Pero esas mujeres conviene que sean robustas, no deformes, que en muchas regiones no ceden en el trabajo a los varones, como se puede ver en Iliria por todas partes, porque pueden apacentar el ganado o traer leña para el fuego y guisar la comida y conservar el material en las chozas.

8. De la alimentación digo que, por lo común, estas hembras son tanto nodrizas como madres[533]". Al mismo tiempo me mira y dice "Como te oí decir a ti, cuando fuiste a Liburno[534], que tú viste a las madres de familia llevar leña y, al mismo tiempo, niños a los que daban de mamar, unas uno, otras dos, y que expresaron que nuestras recién paridas, que yacen algunos días bajo mosquiteros, eran como juncos y despreciables".

---

529 *Mancipium*: procedimiento común de compra; se hacía en presencia de testigos (ciudadanos romanos) mediante un acto formal en el que el comprador ponía su manos sobre el objeto comprado (aquí, un esclavo) y entregaba una moneda al vendedor.

530 Prescripción por falta de uso del anterior propietario

531 Recuérdese (1.2.17) que el peculio era el conjunto de bienes cuyo uso, pero nunca la propiedad, cedía el dueño a sus hijos o a sus esclavos; en 1.17.5 Varrón aconseja que se le cedan algunos bienes al capataz para ligarlo más a la finca.

532 Pero antes, en 2.10.2, dijo que debían hacer pastar los rebaños en común.

533 Es decir, que dan de mamar tanto a los hijos ajenos como a los propios.

534 Cerca del Epiro.

9. A lo cual respondí: “Es cierto, pues en Iliria hay todavía más: frecuentemente la preñada, cuando llega el momento de parir, no se va lejos del tajo y allí pare y trae al niño, al que crees no haber sido parido sino encontrado[535]; y no sólo esto: a las que allí llaman vírgenes, a veces de veinte años, sus costumbres no les prohíben que antes de la boda yazgan con los que quieran y les está permitido ir de aquí para allá, sin compañero, y tener hijos”.

Salud

10. “Es conveniente[536] que el mayoral tenga por escrito todo lo que se refiere a la salud de hombres y ganado y que pueda curarse sin médico. Pues un mayoral iletrado no es lo ideal, porque en vano podrá hacer bien las cuentas del ganado del amo.

Número (véase 2.1.12 y 2.1.24).

Respecto del número de pastores, unos lo suelen establecer más bajo, otros más alto. Yo fijé un pastor por cada ochenta ovejas comunes[537], Ático uno por cada cien.

11. Si los rebaños de ovejas son grandes, que algunos los hacen de miles, puedes reducir el total de hombres más fácilmente que en el caso de los más pequeños, como son tanto los de Ático como los míos, pues el mío es de 700 y tú, creo, tuviste de 800, y con todo, como yo, tienes la décima parte de carneros. Para la manada de 50 yeguas, dos hombres y, a toda costa, uno y otro deben tener una yegua domada para sí en las regiones en las que suelen recoger las yeguas en el establo[538], como sucede frecuentemente en Apulia y en Lucania”.

2.11. Los productos del ganado (ovejas y cabras)[539]

Leche

1. “Como hemos terminado lo que prometimos”, dijo, “vayámonos”. “Supuesto que”, digo, “le añadáis algo sobre el rendimiento complementario del ganado, como se prometió, y en él la leche y la esquila[540]”. “La leche es, de todas las cosas que tomamos como alimento, la más nutritiva de entre las líquidas, en primer lugar la de oveja, luego la de

---

535 Ocurre en muchos pueblos primitivos. Pearl Buck lo describió en “La buena tierra” de una campesina china. Lo que no se dice nunca es la tasa de mortalidad de madres e hijos.

536 Tras la intervención de Varrón, vuelve a hablar el relator de toda esta parte, esto es, Cosinio.

537 O sea, de lana vulgar; cf. 2.2.18-20

538 Es decir, hacer rodeo. La técnica ha quedado como típica del Oeste norteamericano, pero, como se puede ver, es una técnica de cría ancestral que fue levada por los españoles a México primero y a toda América después.

539 Normalmente, leche, lana y derivados se colocan en los capítulos dedicados a cada animal, en particular oveja y cabra (como Geopónica, 18.19-21). Varrón, aunque breve, es una excepción. Leche y queso los trata Aristóteles (HA, 3.20-21) aunque, como es usual en su obra, desde un punto de vista global y científico.

540 Lo anunció en 2.1.28. Seguirá hablando Cosinio, el relator de esta parte. Es Varrón el que exige que se complete lo prometido. Pero el autor redactó este último capítulo con ganas de terminar, como verá el lector después de desarrollos tan detallados como los que ha leído hasta aquí.

cabra. La que, sin embargo, purga a fondo es la de yegua, luego la de asna, sigue la de vaca y finalmente la de cabra[541].

2. Pero entre ellas hay algunas diferencias tanto por los pastos y la naturaleza del ganado como por el ordeño. En cuanto a los pastos, porque para la alimentación conviene la que se origina de cebada y paja y, de manera general, con el alimento seco y consistente que come el ganado; para una completa purga, la leche de pasto verde, tanto más si fuera de cualquiera de las hierbas que, tomadas, suelen purgar a fondo nuestros cuerpos. En cuanto a la naturaleza del ganado, porque la mejor leche es de animales sanos y de los que todavía no son viejos más que al contrario; en cuanto al ordeño y al parto, la mejor es la que no se deja mucho tiempo tras el ordeño ni la que se consume acto seguido tras el parto[542].

Queso

3. De los quesos que se hacen con esta leche[543], los mejores como alimento, y los que más difícilmente se digieren, son los de vaca y, en segundo lugar, los de oveja; los de menor valor como alimento y que se evacuan más fácilmente, los de cabra[544]. Y también hay diferencias en cuanto a si los quesos son blandos y recientes o secos y añejos, pues los blandos son más nutritivos y no se quedan en el cuerpo[545], y los viejos y añejos al contrario.

541 Pueden sorprender dos cosas: la ausencia la mención a la leche de vaca entre los alimentos y el aspecto purgativo de la leche. En cuanto a lo primero, el vacuno antiguo estaba destinado primordialmente al trabajo y a carne, en la que se incluía, evidentemente, la producción de terneros que son los que se beneficiaban de la leche materna. En cuanto a la segunda cuestión, en un mundo de medicinas empíricas y en ausencia de una etiología científica, la purga (como, en otro aspecto, la sangría) era un elemento importante del tratamiento. La leche de asna parece que sólo sirvió en ese sentido.
El valor nutricional puede relacionarse globalmente con el contenido energético. La leche de oveja tiene unas 1040 Kcal/litro y la de cabra 750, similar a la de mujer, con 760. Las de yegua y de burra tienen los valores más bajos, 470 y 450 kcal/litro, respectivamente, debido a su bajo contenido en grasa y en proteína y de ahí, seguramente, su efecto de purga. Véase, además, nota 543.

542 La leche ordeñada supone un potente caldo de cultivo para los microorganismos presentes en la misma y su desarrollo es mayor cuanto mayor sea la temperatura ambiental y cuanto mayor tiempo pasa desde el ordeño. Por otra parte, la leche que se obtiene después del parto (calostros) tiene mucho mayor valor nutritivo que la normal, sobre todo desde el punto de vista inmunitario para el recién nacido; sin embargo, se coagula con el calor, motivo por el que pudieran pensar que dicha leche pudiera ser de peor calidad.

543 Los antiguos tomaban poca leche; se prefería hacer queso, mucho más duradero (el añejo, casi eterno), fácil de transportar y más nutritivo. Además, se evitaba el problema de la intolerancia a la lactosa, problema que afecta a gran parte de la humanidad, incluso en los países que, como los europeos, lograron hacer de la leche un consumo constante. Como bien se sabe, nacen con tal intolerancia muchísimos niños, aunque es un defecto congénito que desaparece, en general, con la edad. Es posible que en aquellos tiempos se confundieran los efectos de esta intolerancia con los de una purga. En el queso (pero no totalmente en el fresco) desaparece la lactosa por fermentación.

544 La dietética moderna no está totalmente de acuerdo con esta valoración. Los de cabra son, por lo menos, tan nutritivos como los demás. Aun debía haber mencionado el de burra, utilizado en medicina.

545 O sea, no estriñen o no indigestan, lo cual es cierto, pero la valoración nutritiva es discutible. En todo caso, las preferencias por unos u otros siguen vivas.

4. Se hace queso desde la salida de las Pléyades en primavera hasta las Pléyades en verano[546]. En primavera, para hacer queso se ordeña por la mañana, en otras estaciones en las horas de mediodía, aunque a causa de las diferencias en lugar y alimentación no siempre se hace lo mismo en todas partes. Para que cuaje, a dos congios de leche se les añade un trozo de de cuajo del tamaño de una aceituna[547]; para ello, mejor de liebre y chivo que de cordero. Unos, en lugar de cuajo, añaden leche de rama de higuera o vinagre[548], y otros emplean otras cosas para lo mismo, lo que unos griegos llaman *opós* y otros *dákryon*[549]". Quienes suelen espolvorear sales, mejor minerales que marinas[550].

5. "Afirmaría," añado yo, "que por eso los pastores plantaron una higuera junto a una capilla de la diosa Rumina, pues allí suelen sacrificar con leche en lugar de vino, y recentales. Porque a la mama la llamaban antes *rumis*; aún ahora se habla de corderos *subrumi*[551], derivado de *rumi* tal y como *lactante* de *lacte* (leche).

Esquilado de ovejas

6. En el esquilado de las ovejas compruebo en primer lugar, antes de comenzarlo, si tienen sarna o llagas para que, si es necesario, se curen antes de que se esquilen[552]. El tiempo del esquilado es entre el equinoccio de primavera y el solsticio, cuando las ovejas hayan comenzado a sudar; a causa de este *sudor* (sudor), la lana recientemente esquilada se llama *sucida* (jugosa)[553].

---

546 Expresión confusa. Se solía decir "desde el orto o salida de tal constelación hasta el de tal otra, o hasta su ocaso". Según el calendario juliano, las Pléyades salían el 10 de Mayo. Columela (12.13) recomienda hacer queso en julio. "Pléyades en verano" podría ser que se ven por entero a medianoche a mediados de julio.

547 Es decir, trozos de cuajo, una de las partes del estómago de los rumiantes, no del cuajo químico a que estamos acostumbrados hoy.

548 El vinagre, como también el limón, desconocido en Roma en tiempos de Varrón, cuajan la leche por su acidez. El látex de la higuera y los jugos de muchas otras plantas ("hierbas de cuajar" le siguen diciendo los pocos pastores de campo que siguen en el oficio) se han empleado y emplean en el cuajado de la leche desde tiempo inmemorial; no hay más que ver la lista de autores antiguos sobre la materia: Aristóteles, H.A. 3.20-21 y G.A. 1.20; Teofrasto H.P. 1.2.3 y C.P. 1.16.7; Columela 7.8.1-3; Plinio 16.72; Paladio 6.9.1. El de la higuera siempre fue el predilecto y ya figura en Aristóteles (HA, 3.20; el jugo se recogía sobre lana) y Teofrasto (C.P. 1.16.7). Los cuajos vegetales, o los puramente químicos como los actuales de origen transgénico, tienen la ventaja de no transmitir enfermedades de origen animal como, por ejemplo, el prión que causa el "mal de las vacas locas".

549 Ambas palabras (jugo y lágrima respectivamente) se refieren al látex de la higuera.

550 Esta última frase se encuentra en el original en el comienzo del capítulo 6, pero obviamente es una transposición de algún copista. Su sitio es este pues se habla del cuajado de la leche.

551 Cf 2.1.20.

552 Brevísima mención a las enfermedades de la oveja, sobre todo teniendo en cuenta que todos los participantes eran propietarios de buenos rebaños, a diferencia de los extensos tratamientos de Virgilio (*Georg*. 3.440-473) y Columela (7.5).

553 Etimología "varroniana", basada esta vez en el aparente parecido entre *sudor* (sudor) y *sucida* (jugosa, en el sentido, referido a la lana recién esquilada, de retener la grasa natural junto con el sudor del animal). Es cierto que en todas las épocas a los esquiladores se les llevaban las ovejas sudadas, para lo cual, si era necesario, se introducían en recintos adecuados (en tiempos de la Mesta en "el bache"). La operación se hacía con más facilidad. Hay que tener en cuenta que, además del sudor, la lana está impregnada de la "suarda", grasa producida por los folículos laníferos que impregna la fibra en toda su longitud. La primera labor tras el esquileo era, precisamente, el "desuardado" de la lana a base de lavado en caliente y frío, pero Varrón no menciona esta operación. Véase también más adelante 2.11.9. En cuanto a la época de esquileo, el indicado por Varrón, de marzo a junio, lo repiten las Geopónicas (18.8.1), pero Columela (7.4.7) y Paladio (5.7, 6.8 y 7.6) hacen depender el esquilado del país, según sea éste cálido o frío, pues la oveja no debe pasar calor ni frío. Durante la Edad Media, en Castilla se esquilaba, asimismo, de marzo a mayo.

7. Las recientemente esquiladas se untan con vino y aceite en el mismo día, mezclando algunos cera blanca y grasa de cerdo; y si la oveja suele llevar cobertura[554], a la piel que tuvo como protección se la unta bien por dentro con la misma mezcla y se la cubre de nuevo. Si a alguna se le hace una herida en la esquila, se la unta en ese sitio con pez líquida[555]. A las ovejas comunes las esquilan por la siega de la cebada; en otros lugares antes del corte del heno[556].

8. Algunos las esquilan dos veces al año, como en Hispania Citerior, esquilando cada seis meses. Doble esfuerzo les cuesta, porque piensan que así se consigue más lana; con la misma idea algunos cortan los prados dos veces[557]. Los más cuidadosos suelen esquilar las ovejas poniendo debajo una pieza de tela para que no se pierdan vellones.

9. Para la esquila se eligen días serenos, y en ellos la hacen aproximadamente desde la hora cuarta a la décima. Cuando se la esquila con un sol más cálido, la lana se hace, por el sudor, más blanda, más pesada y de mejor color[558]. A la lana cortada y apilada unos la llaman *vellus* (vellón) y otros *vellimnum*; de esos vocablos se puede deducir que se descubrió antes el arranque (*vulsura*) que el esquilado de la lana[559]. Los que aún en nuestros días la arrancan las tienen en ayuno tres días antes porque estando débiles retienen las raíces de la lana con menos fuerza.

10. Se da por cierto que los barberos vinieron a Italia primero de Sicilia en el año 453 de la fundación de Roma[560], como todavía se lo ve escrito en documentos públicos en Ardea, y que los había traído Publio Titinio Maena. Que anteriormente no había habido barberos lo muestran las estatuas de los antiguos, porque la mayoría tienen mucho pelo y gran barba[561]".

---

554 Recuérdese 2.2.18: las de lana extrafina se cubrían con pieles.

555 Los esquiladores de la Mesta lo hacían con hollín de forja que llevaban unos zagales al servicio de los esquiladores; cuando éstos necesitaban el hollín, gritaban "¡moreno!" y se acercaba el zagal más próximo.

556 En tiempos de Varrón, y en Italia, a lo largo del mes de mayo.

557 En el caso del prado, depende de la especie y de la técnica de cultivo.

558 Es decir, desde las 8-9 de la mañana hasta las 6-7 de la tarde, aprovechando casi todas la horas de luz. Nueva coincidencia con Geopónicas (18.8.4-5): "Hay que vigilar que se las esquile bien lavadas, después de la hora primera, cuando se haya evaporado el rocío caído durante la noche en la lana, mejor al sol. Pues si el animal esquilado suda copiosamente se pega el sudor a la lana, quedando con mejor color y más suave". Véase, respecto al sudor, lo dicho en 2.11.6 y nota.

559 Nueva etimología, esta vez acertada: *vellus, vellimnus* (ambos términos "vellón"; el segundo sólo aparece en Varrón) , *vellere* (arrancar, depilar, desplumar), *vulsura* (arranque, depilación). Es cierto, además, que primero se arrancó, pues las primeras ovejas tenían pelo y no lana; ésta sólo parece haber aparecido hace unos dos mil años adC, quizá aun más recientemente. Todavía quedan razas de ovejas con pelo (en Etiopía, por ejemplo).

560 O sea, en el 300 adC.

561 *Tonsor* significa a la vez "barbero" y "esquilador", pero el párrafo se refiere claramente a la primera acepción. Es una curiosa digresión, propia quizá de una conversación viva como al que trata de reflejar Varrón sobre todo al final de cada "acto" explicativo. Ardea: ciudad del Lacio al sur de Roma.

El pelo de la cabra

11. Retoma la vez Cosinio: "Así como la oveja suministra un producto como la lana para el vestido, así la cabra lo hace con pelos para su uso en la marina, tanto para máquinas de guerra como para equipos de trabajo[562]. Y algunos pueblos se visten con sus pieles, como en Getulia[563] y en Cerdeña. Dicho uso parece haber existido también entre los griegos porque, en las tragedias, los viejos vestidos con esta piel se llaman *diphtheriae*[564] y, en las comedias, los tardos en los trabajos de campo, como el del joven en el *Hypobolimaeo* de Cecilio o el viejo en el *Heautontimorumenos* de Terencio.

12. Las esquilan, porque tienen largos pelos, en gran parte de Frigia, de los que suelen hacer cilicios[565] y otras cosas de ese estilo. Como ese esquilado se estableció primeramente en Cilicia, se dice que los de Cilicia le habían dado ese nombre".

562 Se refiere a maromas y redes de uso en embarcaciones de la época, sobre todo a base de los largos pelos de algunas razas como la de Angora. El equipo de trabajo puede referirse a bolsas, sacos, etc. para las herramientas u otros usos.

563 Al sur del actual Marruecos, la Mauritania histórica.

564 "Vestidos en piel de cabra".

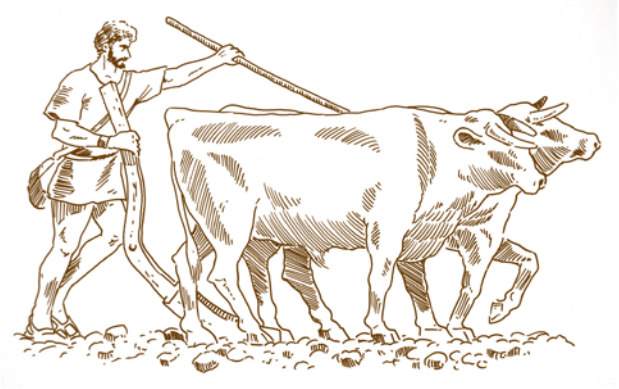
565 Los cilicios no eran los cinturones de sacrificio de los ascetas, sino vestidos de pelo de cabra.

Final del Libro II

Hasta ahí llegaron, y Cosinio no tuvo que cambiar nada de lo dicho. Al mismo tiempo, un liberto de Vitulo que venía a Roma desde los huertos se desvió hacia nosotros y dijo: "Habiendo sido enviado a buscarte, iba a tu casa a pedir que no hicieras más breve el día de fiesta y que vinieras pronto". Y así, mi querido Turranio Niger, nos fuimos Escrofa y yo desde los huertos hacia Vitulo, y los demás, parte a sus casas, parte a casa de Menate[566].

566 Varrón parece querer terminar de escribir cuanto antes, aunque no se olvida de su amigo Turranio Niger, al que va dedicado el Libro II (Introducción, 6). Menate es un ripio en la narración: al comienzo (2.1.1) había ido a preparar un sacrificio y había enviado un mensajero ya avanzada la conversación (2.8.1); el cierre del Libro bien podía haber tenido otra excusa.

Libro III



Introducción

El tema se este Libro III es la explotación comercial no en finca extensiva sino intensiva, en granja. En los dos primeros Libros, Varrón siempre se preocupó en señalar el aspecto económico tanto del cultivo del campo como de la cría de animales. Es cierto que, salvo algunos apuntes, en los dos primeros Libros tanto su agronomía como su ganadería son extensivas, aunque no olvida nunca el interés en la venta del sobrante. Su insistencia en que las fincas deben estar en lugares seguros y con buenas comunicaciones va, evidentemente, en ese sentido.

Varrón supera, pues, a Catón en ese aspecto ya que el austero censor había descrito una agricultura de pura subsistencia, indicando con todo lujo de detalles hasta cómo debían hacerse las prensas para aceite y vino. Sin embargo, a pesar de ese espartanismo que rezuma su obra, Catón no dejó de señalar la importancia de otro tipo de explotación, el *fundus suburbanus*, la "granja en las afueras", donde podían cultivarse otro tipo de plantas, incluso ornamentales, pensando en su venta en el mercado de la cercana ciudad, señalando no pocas variedades de frutales, aceitunas y uvas para consumo directo o en conserva. Lo coloca nada menos que en segundo lugar, directamente tras la viña, en su conocido orden de prioridad (Catón, 1.7).

No es que Varrón no conociera esos "fundos suburbanos", pues menciona bastantes veces las lujosas villas de sus amigos, muchas de las cuales con explotaciones anejas, ni la de refinados productos que la exquisita sociedad romana de su tiempo reclamaba para el consumo en banquetes públicos y privados. Lo conocía pero, por las razones que fuera, no escribió de horticultura, cosa que sí hicieron más tarde en gloriosos versos Virgilio y, en bastante menos gloriosos, y un siglo después, Columela.

Varrón justifica en el Preámbulo a este tercer Libro (3.1.9) la descripción de otro tipo de finca de interés económico, la de animales de granja, posiblemente suburbana al menos en la mayor parte de los casos, explotaciones intensivas con la vista puesta, excepción hecha de esos casos en los que predominaba lo placentero, en el más puro beneficio económico.

Lo dedica a los animales que, domésticos o a medio domesticar, tenían gran aceptación en la Roma de su tiempo, tanta que Varrón procura darnos algunas cifras que, por lo elevadas, motivan la sorpresa de los contertulios.

La sociedad romana, tan austera poco tiempo atrás, se había transformado desde que las legiones habían comenzado a volver de las guerras de Asia, aunque es más que posible que hubiera comenzado antes. Como ya se dijo en la Introducción al Libro II, Grecia, en efecto, había abierto una puerta en el buen gusto y en la admiración por una cultura superior. Pero Asia se había manifestado como maestra del lujo y del refinamiento sensual. Nunca más volvería la Roma de Catón, la que todavía parece añorar Varrón a lo largo de su obra y, sobre todo, de este tercer Libro.

Varrón critica de nuevo la invasión de neologismos griegos que invaden la vida romana, como ya lo expresó crudamente en el Preámbulo al Libro II: "…creen que no tienen casa de campo si no la guardan entre muchas palabras griegas, con lugares que llaman, según su uso, *procoeton, palaestra, apoditerion, peristilon, ornithona, peripteros, oporotheca*" (2.0.2). Varrón añade también la crítica de las costumbres al mencionar las diferencias en significado que ha aportado la lujosa vida romana de su tiempo respecto a la austera de sus padres (3.3.6-10).

Varrón no puede evitar discutir un nuevo contraste; en los dos Libros anteriores fue el de Agricultura en cuanto cultivo del campo frente a la Ganadería en cuanto pastoreo. En este último Libro es el de la vida rústica frente a la urbana. Para todo romano, y Varrón lo es, no había duda en la preeminencia de aquélla frente a ésta. Es más antigua, nos dice, y más cercana a los dioses. Ello no quita que lloraran si se los obligaba a salir de la Urbe… pero los principios son los principios.

PERSONAJES Y DIÁLOGO

El Libro III está dedicado a un tal Pinno, del que dice que es vecino y amigo, buen ganadero y dueño de una estupenda casa. Parece ser que tuvo existencia real.

Como en el caso de los otros dos Libros, quien recibe la dedicatoria no participa en la tertulia. Un encuentro casual en un día de elecciones permite que unos amigos, todos ricos propietarios de buenas fincas de recreo, comiencen a discutir animadamente sobre lo que es o no es una "villa" comparando las escuetas villas antiguas a las lujosas actuales (de nuevo la contraposición antiguo-nuevo). La conversación va derivando a la posibilidad de que la villa pueda ser lujosa y, al mismo tiempo, produzca un beneficio económico (3.2.9-13). Se llega así al tema de la conversación: la ganadería intensiva.

Los personajes que intervienen son, además del propio Varrón, el senador Quinto Axio, el augur Apio Claudio, Cornelio Merula y otros cuatro personajes secundarios que apenas hacen alguna breve aparición en el texto y de los que, a diferencia de los anteriores, se duda que tuvieran existencia real: Fircelio Pavo, Minucio Pica, Petronio Paser y Pantuleyo Parra.

Varrón lleva al máximo el uso humorístico de nombres relacionados con la materia. Ya lo utilizó en los dos primeros Libros (véanse las Introducciones respectivas), pero aquí lo aplica generosamente, comenzando por el propio amigo a quien dedica la obra (Pinno: *pinna* es pluma o ala de ave, y también espina de pez): Merula (mirlo), Apio (*apis*, abeja), Pavo (pavo real), Pica (urraca), Paser (gorrión) y Parra (búho o ave de mal agüero). Sin embargo, los cuatro últimos no intervienen aunque Varrón podía haberles asignado alguna de las explicaciones, claramente la del pavo a Pavo.

Porque en realidad, la conversación recae principalmente en dos: Merula, que se encarga de diez casos, y Apio, que lo hace de cuatro y participa en otro (en el de la abeja, lógicamente). Varrón, además del Preámbulo, describe detalladamente su pajarera de recreo como inciso en la explicación de Merula sobre los tordos y Axio habla sobre los viveros de peces, aunque su exposición es realmente un puro anecdotario que nos hace ver el lujo de la mesa romana y no la explotación en sí misma.

Axio merece un comentario adicional. El senador es quien desencadena el diálogo al mostrar un incontinente deseo de buenas ganancias y pedir que le expliquen qué es lo que tiene que hacer para conseguirlas con este tipo de explotación. Varrón, con su habitual sentido del humor, lo caricaturiza como ansioso por el beneficio seguro y rápido: "¿Cómo? ¿Sesenta? "¿Sesenta, sesenta? Te burlas", le dice a Varrón cuando éste le cuenta que en la finca de una tía suya se vendieron tordos por valor de sesenta mil sestercios. Podría parecer a veces cruel, pero la conversación se desarrolla placenteramente entre un grupo de amigos que mata el tiempo en espera de unos resultados electorales.

Hay pocos datos de apoyo para fijar una fecha para la ficticia conversación. Se ha sugerido en el periodo 60-50, teniendo en cuenta lo que dice Axio al final del Libro (3.17.4) sobre la estancia de Varrón en Lidia.

CONTENIDO

En el Preámbulo, Varrón, además de la dedicatoria a su vecino Pinno, justifica la necesidad de este tercer Libro: "La materia de [los pastores] es doble, aunque no suficientemente bien dividida por nadie, porque una parte trata de la crianza en la granja y la otra en el campo. Ésta es conocida y estimada, y se la llama ganadería y por esto, los hombres ricos suelen tener pastizales alquilados o comprados. La otra parte, la de la granja, como parece de poca importancia, se coloca por algunos en la agricultura, aun cuando trata de la cría de animales y, que yo sepa, nadie la ha desarrollado por separado" (3.1.8). La falta de escritos la pone en boca de Apio más adelante (3.2.13): "…tanto el cartaginés Magón como Casio Dionisio y algunos otros dejaron por separado y sin coherencia en sus libros algunas cosas…".

La materia del Libro queda claramente delimitada tras la viva conversación que tienen los cuatro personajes principales (Apio, Axio, Merula y el propio Varrón que, como de costumbre, habla en primera persona) en el capítulo 2. Axio muestra su sorpresa ante los datos económicos que le dan y manifiesta su interés en aprender ("Merula, amigo mío, recíbeme, por favor, como discípulo de la explotación granjeril"), cosa a la que se presta Merula de buen grado.

En esa conversación se discute el sentido de "villa", si granja rústica (que es el sentido dado en el Libro I) o vivienda urbana lujosa (3.2.1-11). Todo cabe en el término: "Si tu finca en Rosia ha de ser juzgada por la ganadería, y se la llama correctamente 'villa' porque allí se apacienta y estabula el ganado, también debe llamarse 'villa' por la misma causa a aquella en la que se obtienen grandes beneficios por la cría de animales" (3.2.10).

El esquema general

En este Libro III, con tan diferentes animales, el "cartesianismo" característico de los dos primeros Libros es de difícil introducción, pero Varrón no se amilana y a ello dedica el capítulo 3.

En efecto, por medio de Merula distingue, entre los animales de granja las aves, las "lebreras" y los peces (3.3.1), clases que, siguiendo su ya conocida manera de actuar, subdivide en dos, a saber (3.3.3-4): (a) aves terrestres y acuáticas, (b) las "lebreras" en sentido amplio (reservas de caza) y otros animales, y (c) viveros de agua dulce o salada. Considera, además, dos etapas históricas en cada una de ellas (3.3.5-9), la de la austera vida antigua y la nueva, dada al lujo; se vuelve a la distinción entre ambas al mencionar Merula los dos tipos de pajareras (3.3.2), la de placer y la de producción. Merula, Varrón y Apio convencen a Axio de lo ventajoso de la explotación de este tipo sobre la ganadería extensiva (3.2.13-17).

A lo largo de todo este preámbulo, y del Libro III en general, se critica el lujo y los nuevos términos griegos introducidos con él: "Por el contrario, ahora las pajareras han cambiado de nombre, pues se llaman 'aviarios'…" (3.3.7). No obstante, algunos términos corresponden a nuevas técnicas y eran necesarios, tal y como ocurre entre nosotros hoy en día.

El desarrollo

El desarrollo del Libro es tan lineal como el del II, tratando sucesivamente las aves, los animales terrestres y los peces distinguiendo, según el esquema establecido, las dos subclases sen cada grupo. Siempre sistemático, Varrón es asimismo cuidadoso al describir los habitáculos de los diversos animales, en particular los de tordos (3.5.1-6), palomas (3.7.3-6), gallinas (3.9.6-7) y abejas (3.16.15-18 y 21-22) y, como en otras ocasiones a lo largo del Libro II, es cuidadoso con el bienestar animal. No debía ser el único en este sentido, pues Axio nos cuenta (3.17.6-7) el cuidado enfermizo de su amigo Quinto Hortensio con sus peces.

Las aves (3.3-3.11)

La subdivisión no ofrece dificultades: las que sólo requieren tierra y las que, además, necesitan agua (3.3.3). No se comprende, pues, la mención de la perdiz en el capítulo dedicado a los patos (3.11.4) a no ser que fuera un olvido y no hubiera podido corregir.

Las aves terrestres (3.3-3.9)

Las aves terrestres ocupan los capítulos 4 al 9, con el breve capítulo 3 dedicado, como se ha dicho, a indicar las dos clases de pajareras, la de disfrute, como la de Varrón, y la de explotación.

Es aquí donde hubiera sido oportuna la descripción que Varrón hace de su famosa pajarera en Casino (3.5.8-17) y no como añadido, o más bien ripio, en el capítulo 5 dedicado a los tordos.

Aunque las menciona de paso, junto con los tordos señala otras aves muy apreciadas en la cocina romana como mirlos, hortelanos y codornices. Salvo estas últimas, las restantes han desaparecido de nuestra mesa. El breve capítulo 6 está dedicado al pavo que, hasta la llegada del guajolote americano, era el pavo real. Palomas y palomares constituyen el capítulo 7, en cierta manera completado con el 8 dedicado a las tórtolas; entonces como ahora, los pichones cebados eran un manjar apreciado.

Gallinas y gallineros le ocupan el largo capítulo 9, en el que menciona otras dos clases de gallinas, una de ellas la de Guinea, la otra no bien identificada. Varrón, por medio de Merula, es aquí bastante más prolijo al describir los aspectos importantes en la formación y explotación del gallinero (3.9.2) y los caracteres deseables en machos y hembras (3.9.4-6) para su explotación comercial, no para razas de pelea, que por supuesto existían (3.9.6).

Las aves acuáticas (3.10-3.11)

Dos breves capítulos describen gansos y patos, ambos recientemente conocidos a través de Grecia (de ahí el uso de palabras griegas en su manejo) que, a su vez, los había recibido de Egipto, donde nos consta su cría industrial desde por lo menos la Dinastía XVIII casi 1.500 años antes del tiempo de Varrón. El párrafo con el que cierra el tema (3.11.4) menciona otras tres aves, dos de las cuales son palustres (cercetas y negretas), pero la tercera (la perdiz) es puramente terrestre. Un descuido o, simplemente, que ya tenía escrito todo lo anterior y no tuvo hueco para intercalarlo: no había ordenadores…

Las "lebreras" en sentido amplio (3.12-3.16)

Es evidente que Varrón no se sintió cómodo con este grupo. Incluye en él animales variados, de los cuales lirones, caracoles y abejas no caben en el sentido de "reserva de caza" que ampliaba el antiguo de "cercado de liebres" (3.3.2)

Lebreras en sentido estricto y cercados de caza (3.12-3.13)

Algunas indicaciones para la construcción del cercado y para la ceba (moda reciente según nos cuenta) forman el grueso de la cría de liebres (3.12.3-7). Tiene el interés añadido de que en él aparece por primera vez el conejo (3.12.6-7), originario de España y descrito aquí como "un tercer tipo [de liebre] que se cría en Hispania, semejante en cierta manera a nuestra liebre, pero pequeño, al que llaman conejo" y que Varrón debió conocer por el buen tiempo que pasó en Hispania, según le dice Apio con buen humor (3.12.7).

Las reservas o cercados eran para caza o placer, pues según nos narra Apio (3.12.1-2 y 3.13) había caprichosos que mantenían auténticos "safari parks" de hasta 40 hectáreas con ciervos, corzos, jabalíes, cabras y ovejas salvajes (posiblemente muflones). No deja claro Varrón si cazaban realmente o no; posiblemente, como las fincas de montería en nuestra época, sirvieran para el doble propósito.

Otros animales: caracoles, lirones, abejas

También es Apio el que describe brevemente la cría de caracoles (3.14), más populares entonces que ahora, con humidificadores para crear el ambiente propicio, y la de lirones (3.15), animal extraño a nuestra mesa pero muy apreciado en la romana, para cuya ceba se construían toneles especiales.

No podía faltar la abeja. De ella se encargan Apio, que lo reclama por su nombre ("Además, me corresponde a mí…") tan relacionado con el tema y Merula. Apio (3.16) se encarga de relatar, más bien loar, la vida de las abejas, su organización social, la perfección de su "ciudad"… No falta la referencia a la leyenda mitológica de su generación a partir de un buey muerto (3.16.4) que ya apareció al hablar del buey en el Libro II (2.5.5; véase nota en ese lugar).

A Merula le toca lidiar (3.16.10-38), de nuevo, con las explicaciones técnicas y económicas para seguir satisfaciendo el peculiar interés de Axio. Se exposición es tan ordenada como Varrón acostumbra a hacerla, pasando revista al beneficio económico, a las colmenas y sus productos de la colmena, la enjambrazón y la extracción de la miel. La exposición contiene numerosas palabras griegas porque el beneficio del panal lo aprendieron los romanos, como otras muchas cosas, de los griegos.

Los viveros de peces de agua dulce y salada

Axio es quien cuenta lo que sabe de viveros de agua dulce y salada. No da muchas referencias técnicas. Su disertación es más bien una colección de anécdotas sobre el valor del producto y los caprichos de algunos viveristas. Ya de por sí el tener un vivero de agua de mar era todo un lujo por la dificultad y el elevado coste en su construcción y en su mantenimiento. Nótese entre ellas un tipo que nos hace recordar los "corrales" de la costa gaditana (3.17.3-4).

Final del diálogo (3.17.10)

La llegada del candidato termina de levantar la reunión. Cada cual se va a su casa y, despidiéndose de Pinno, termina Varrón el Libro III y de las *Res rusticae*.

LIBRO III. ÍNDICE TEMÁTICO

3.1. **Preámbulo y Dedicatoria** (Varrón).. 211

3.2. **Villa, granja rústica, vivienda urbana.** 213

3.2.1-11. Discusión sobre lo que es una villa, granja rústica o vivienda urbana lujosa (Apio, Axio, Merula, Varrón). 213

3.2.12-18. Clases de granja; discusión sobre las ventajas económicas de la granja sobre la explotación rural (Apio, Axio, Merula, Varrón). . 215

3.3. **Fundamentos de la explotación en granja** (Merula).. 217

3.3.1-2. Los tres tipos de explotación: pajareras o aviarios, lebreras y viveros. 217

3.3.3-4. Subdivisiones de cada tipo. Oficios correspondientes. 218

3.3.5-10. Origen y etapas históricas en cada tipo de explotación. 218

3.4. **Clases de aviarios** (Merula).. 219

3.4-11. Primer tipo de explotación: aviarios y pajareras.. 219

3.4-8. Primer subtipo: aves terrestres. 219

3.5. **Tordos (mirlos, hortelanos, codornices). La pajarera de Varrón.**. 220

3.5.1-8. Construcción y manejo de la pajarera para tordos (Merula). 220

(3.5.6-7. Digresión sobre las aves migratorias). 221

3.5.8-17. La pajarera de Varrón para recreo (Varrón). 222

3.6. **Pavos (Reales)** (Merula). 224

3.7. **Palomas y palomares** (Merula)**.**. 226

3.7.1-2. Clases de palomas.. 226

3.7.3-7. Palomares y cuidados a tener; gavilanes. Mensajeras. 227

3.7.8-10. Alimentación, reproducción, cría y ceba. 228

3.7.11. Economía (Axio, Pica). 229

3.8. **Tórtolas** (Merula).. 229

3.9. **Gallinas** (Merula).. 229

2.2.2-2. Tipos, cuestiones a considerar en su cría. 229
3.3.3. Nombres. Castrado. 230
3.9.4-6 Caracteres deseables en hembras y machos. 230
3.9.6-7 El gallinero. 231
3.9.8-12 La puesta; incubación. 232
3.9.13-16 Cuidados con los pollitos; atención general. 233
3.9.16-17 Gallinas de campo (rusticae). 234
3.9.18 Gallinas africanas. 234
3.9.19-21 Ceba. 234

3.10-11. **Segundo subtipo: aves acuáticas.** 235

3.10. **Gansos** (Merula).. 235

3.10.1-2. Cuestiones a considerar en su cría; caracteres deseables. 235
3.10.3-4. Reproducción. 235
3.10.5-7. Cría y ceba. 236

3.11. **Patos (y otras)** (Merula). 237

3.11.1-3. Patos. Lugar de cría, alimentación. 237
3-11.4. Cercetas, negretas y perdices. 237

3.12-16. **Segundo tipo de explotación: animales varios.**

3.12-13. **Primer subtipo: lebreras y cercados.** 238

3.12. **Cercados. Lebreras; el conejo** (Apio). 238

3.12.1-2. Lebreras y cercados. 238
3.12.3-5. Lebreras: cría y engorde de liebres. 239
3.12.5-6. Tipos: el itálico, el neval y el conejo. 239

3.13. **Reservas de caza** (Apio, Axio). 240

3.14. **Caracoles** (Apio). 241

2.2.2-2 Caracoleras. 241
3.14.3-5. Cría, tipos, reproducción y ceba. 241

3.15. **Lirones** (Apio). 242

3.16. **Abejas** (Apio, Merula). 243

3.16.1-9. Introducción; loa de la abeja (Apio). 243
3.16.1-3 Preámbulo. 243
3.16.4-9 Generación de las abejas; 'bugonia'. Sociedad y facetas generales dignas de admiración; el "rey". 243

3.16.10-38. Apicultura (Merula). 245
3.16.10-11 Ventajas económicas de su explotación. 245
3.16.12-15 La colmena. Situación.Plantas apropiadas. 246
3.16.15-17 Construcción, materiales que se usan, colocación. 247
3.16.18-19 Cuidados a tener en la colmena; razas; avispas. 248
3.16.19-20 Caracteres a observar en la compra. 249
3.16.21-22 Traslado de colmenas. Diarrea primaveral. 249
3.16.23-26 Productos de la colmena y sus fuentes. 249
3.16.27-28 Agua; alimentación suplementaria. 251
3.16.29-31 Enjambrazón. 251
3.16.32-34 Beneficio económico; extracción de la miel. 252
3.16.35-38 Otros cuidados. 252

3.17. **Viveros de peces** (Axio). 253

3.17.1 Preámbulo (Pavo, Merula, Axio). 253
3.17.2-9 Tipos de viveros y anecdotario (Axio). 254

3.17.10 **Final del libro III y *Libro Res*** 256

Libro III

3.1. Preámbulo y dedicatoria.

1. Aunque nos hayan llegado dos clases de vida del hombre, la rústica y la urbana, ¿hay alguna duda, Pinno[567], de que una y otra no sólo existen en lugares separados sino que también tienen distinto origen en el tiempo? En efecto, la rústica es mucho más antigua, porque hubo un tiempo en el que los hombres cultivaban los campos y no tenían ciudades.

2. De hecho, la ciudad más antigua según la tradición griega es Tebas en Beocia, fundada por el rey Ogygos; en la región romana, Roma, por el rey Rómulo, pues es ahora cuando finalmente puede decirse de ésta, y no cuando escribió Ennio:

> *setecientos poco más o menos son los años*
> *desde que, con augusto augurio, se fundara la insigne Roma*

3. Tebas, que se dice fundada por Ogygos antes del diluvio, sin embargo tiene cerca de dos mil cien años. Si este tiempo lo refieres a aquel tiempo primigenio en el que empezaron a cultivarse los campos y se habitaba en chozas y cabañas, sin que se supiera lo que eran paredes y puertas, los agricultores anteceden a los ciudadanos en un enorme número de años.

4. Y no es de extrañar, pues la naturaleza divina dio los campos y el conocimiento humano edificó las ciudades, y en tanto que se dice que todas las artes se inventaron en Grecia en los últimos mil años, siempre hubo campos en lugares que podían cultivarse. Y no sólo es más antiguo el cultivo del campo sino también mejor[568]. Por eso, no sin razón

---

567 Como se ha dicho en la Introducción a este Libro, *pinna* significa pluma y ala de ave, y en Plinio al menos, también aleta de pez e incluso ala de insecto.

568 Mejor que la vida ciudadana. Este sentimiento fue constante entre los romanos. Ya Catón lo indica al comienzo de su Libro (Intr.. 2 y 4): "Al buen varón que alababan, así lo alababan: como buen labrador y buen colono… entre los labradores se encuentran tanto los hombres más fuertes como los soldados más diligentes, se consigue tanto la ganancia más honrada como la más estable y menos envidiada, y los que se dedican a esta ocupación son los que menos piensan en el mal…"

nuestros antepasados volvían a llevar a los ciudadanos de la ciudad al campo, porque los campesinos romanos los alimentaban en la paz tanto como los ayudaban en la guerra[569].

5. Como tampoco sin razón llamaban "Madre" y "Ceres" a la misma tierra, y creían que quienes la cultivaban vivían una vida pía y útil, y que ellos eran los únicos supervivientes de la estirpe del rey Saturno[570]. Esto concuerda con que se llamen "iniciaciones" principalmente los ritos sagrados dedicados a Ceres.

6. Y también el nombre de la ciudad de Tebas indica que el campo es más antiguo, porque se le impuso el nombre por el tipo de terreno, no por el de su fundador. Pues en la antigua lengua, y en Grecia los eolios de Beocia, llaman "tebas" a las colinas, sin aspiración[571], y en la Sabina, adonde los pelasgos llegaron desde Grecia, aun ahora así lo dicen, un vestigio de lo cual es una cuesta de una milla en la vía Salaria en el país sabino no lejos de Reate, ya que se la llama "tebas"[572].

7. Tenían al principio, a causa de su pobreza, una agricultura básicamente sin distinción entre sus partes, porque los descendientes de los pastores tanto sembraban tanto como apacentaban en el mismo campo; aumentaron luego las riquezas[573] y repartieron, y se hizo que unos se llamaran agricultores y otros pastores[574].

8. La materia de éstos es doble, aunque no suficientemente bien dividida por nadie, porque una parte trata de la crianza en la granja y la otra en el campo. Ésta es conocida y estimada, y se la llama ganadería y por esto, los hombres ricos suelen tener pastizales alquilados o comprados. La otra parte, la de la granja, como parece de poca importancia, se coloca por algunos en la agricultura, aun cuando trata de la cría de animales y, que yo sepa, nadie la ha desarrollado por separado.

9. Y así, pensando que había tres tipos de asuntos campestres, que se constituyeron buscando un beneficio, uno la agricultura, otro la ganadería, el tercero de la cría en granja, proyecté tres libros, de los que escribí dos, el primero dedicado a mi esposa Fundania sobre el cultivo del campo, el segundo a Turranio Negro sobre ganadería; el tercero que falta trata de los rendimientos de la granja, y a ti te lo envío, porque me pareció que debía escribirlo especialmente para ti a causa de nuestra vecindad y afecto,

---

569 Recuérdese que hasta la reforma de Mario a finales del siglo II adC, el ejército romano se formaba con propietarios, especialmente campesinos. La segunda guerra púnica dejó el campo romano despoblado.

570 Varrón, en su *De lengua* latina, hace derivar *Saturnus* de *satio* (siembra), pero otros lo relacionaban con la riqueza por *satur(are)*.

571 Se refiere a la aspiración o "espíritu" que requieren algunos sonidos del griego.

572 A pesar de esta explicación, la etimología de Tebas sigue siendo desconocida.

573 Unos leen *pecunia* (riqueza) y otros *peculia* (ganados). Tanto da, puesto que ambas palabras derivan de *pecus* (ganado), pero parece más adecuada la primera porque *peculium* era una porción de ganado que se le cedía a los esclavos en la finca para v su uso personal.

574 Sigue dándole prioridad histórica a la ganadería sobre el cultivo. Ambas economías nacieron unidas, si bien unos pueblos pudieron domesticar antes algunos animales y otros algunas plantas.

10. pues teniendo tú una casa digna de verse por la obra de estuco y carpintería y con notables pavimentos con mosaicos y pensaras que era poco si las paredes no estaban adornadas con tus escritos, yo también, para que más adornada pudiera estar con beneficio económico en lo que yo pudiera hacer[575], te envié esta obra, recordando las conversaciones que habíamos tenido sobre la perfecta casa de campo. Para tratar de todo esto, comenzaré aquí.

3.2. Fundamentos de la explotación en granja[576].

Discusión sobre lo que es una villa, granja rústica o vivienda urbana lujosa.

1. Cuando en las elecciones para ediles, bajo el cálido sol, el senador Quinto Axio, de mi misma tribu, y yo, tras haber votado, quisimos estar a disposición del candidato que apoyábamos cuando volviera a casa, me dijo Axio: "Mientras se cuentan los votos ¿quieres que gocemos de la sombra de la Villa Pública en lugar de que nos construyamos una con la tablilla de nuestro candidato partida en dos[577]?" "Opino", dije yo, "no sólo, como se dice, que 'el mal consejo es peor para el consejero'[578], sino también que el buen consejo debe ser aceptado tanto por el que aconseja como por el aconsejado". Y así fuimos y llegamos a la Villa.

2. Allí encontramos al augur Apio Claudio sentado en un banco, estando preparado para aconsejar al cónsul si fuera necesario. Se sentaban a su izquierda Cornelio Merula, de familia consular[579], y Fircelio Pavo de Reate; a la derecha, Minucio Pica y M. Petronio Paser. Cuando llegamos, le dijo sonriendo Axio a Apio "¿Nos recibes en tu aviario, donde te sientas entre aves[580]?"

3. "Por supuesto", contesta, "especialmente a ti, de quien incluso hasta ahora estoy eructando[581] las aves que, como huésped, me serviste hace unos días en tu villa de Reate

---

575 Frase bastante alambicada para la que se han sugerido diversas correcciones en el texto de Varrón.

576 Creo que Varrón es el más ordenado al tratar este tema; su separación en tres clases es absolutamente racional. Columela, conocedor de la obra varroniana, se le acerca, dedicándole el Libro VIII a aves y peces y el IX a cotos y abejas. Los demás entremezclan las distintas clases de ganados, siendo el desorden máximo en nuestro Alonso de Herrera, como podrá comprobarse al dar las referencias en cada capítulo.

577 *Tabella* puede referirse a la tablilla (hoy diríamos la "papeleta") de voto que debía rellenar el votante. La *Villa Publica* se construyó en la segunda mitad del siglo V adC en el Campo de Marte, fuera de los muros de Roma, de ahí que fuera una *villa*; como se verá a continuación, servía, más que como de "Casa del Pueblo", aunque pertenecía al pueblo de Roma, como lugar público de reuniones de magistrados cívicos y lugar de alojamiento de personalidades extranjeras en visita. También lo podían usar los ciudadanos si no estaba siendo utilizada para otro menester. Es el caso de nuestros personajes.

578 Según cuenta Aulo Gelio (*Noches* áticas, 4.5), los romanos consultaron a los arúspices etruscos sobre un accidente ocasionado por un rayo y, siendo enemigos de Roma, emitieron un mal consejo y fueron ejecutados. Aulo Gelio dice que el dicho parece imitación de uno de Hesíodo *Los trabajos y los días*, (266).

579 Esto es, que había dado al menos un cónsul.

580 Nótese el humor: allí está sentado entre personas con nombres de aves, de ahí la sonrisa de Axio. Véase la Introducción a este Libro para los nombres de los personajes.

581 Costumbre antigua, y aun moderna en muchos pueblos, como signo de satisfacción. La visita referida fue real y Axio, al parecer, trató a sus huéspedes con magnificencia.

cuando iba al lago de Velino en relación con las discusiones de los de Interamna con los de Reate[582]. Pero", añade, "¿no es esta Villa que edificaron nuestros antepasados más sencilla y mejor que la tuya tan repulida de Reate[583]?.

4. ¿Acaso ves aquí madera de *citrum*[584] u oro? ¿acaso bermellón o azul de Armenia? ¿o labor de taracea o de mosaico? Por el contrario todas estas cosas las tienes allí. Y en tanto que esta es propiedad común de todo el pueblo, aquella es únicamente tuya; esta es para que vengan los ciudadanos y el resto de la gente desde el Campo de Marte, aquella para yeguas y asnos; además, esta es útil para administrar los asuntos públicos, ya que acampan las cohortes que se le llevan al cónsul para la leva, donde revisan las armas, y donde los censores hacen ir al pueblo para el censo".

5. "¿Pero de veras", dijo Axio, "que esta villa tuya en el límite del Campo de Marte tiene sólo utilidad y no delicias más lujosas que todas las reatinas? Pues la tuya está tapizada con cuadros pintados y no hay menos esculturas, pero la mía, en la que no hay ninguna huella de Lisipo o Antifilo[585], hay sin embargo muchas de pastores y labradores. Y como no haya villa sin una gran finca y bien esclarecida por el cultivo, la tuya ni tiene campo alguno ni buey ni yegua.

6. Finalmente, ¿qué tiene la tuya de semejante a la villa que tenía tu abuelo y tu bisabuelo?. Pues, a diferencia de ésta, no ve el heno seco en el soberado, ni la vendimia en la

---

582 Reate: Rieti; Interamna: Terni, en Umbría. El asunto concierne el canal de drenaje de las tierras bajas de la llanura de Rosea, regada pero inundada por el río Velino. El primer canal se abrió en 272 aC por Curio Dentato, y lo siguieron muchos hasta época moderna. El problema era que el agua era muy caliza y colmataba rápidamente la sección del canal. El pleito llevaba doscientos años de vigencia cuando el Senado nombró una comisión para tratar de resolver el asunto en el que Cicerón fue abogado de Reate y se alojó, efectivamente, en casa de Axio. Hoy, la ciudad de Terni obtiene un beneficio turístico por los saltos de agua del Velino (la cascada *delle marmore*, por estar formadas por concreciones calcáreas) entre otras cosas.

583 Recuérdese que *villa* es tanto la casa rural en una finca como una "villa" moderna en el sentido de casa aislada, ajardinada e incluso lujosa, aunque fuera de los límites de la Ciudad. Toda la discusión en este capítulo está destinada a examinar el concepto de "villa", esto es, si es una granja para su explotación o es una residencia lujosa. En la obra de Varrón el término designa ambos conceptos, por lo que es el contexto el que permite traducir uno u otro. En los dos primeros libros designa una granja agrícola (salvo alguna excepción en el I); es en el III en el que desarrolla la idea de que el lujo no está reñido con el beneficio.

584 *Citrum*, pero *citrus* (además de *Citrus medica*, el cidro, entonces aún muy poco conocido) era un árbol africano cuyo nombre científico era *Callitris quadrivalvis* (así figura *citrum tree* en el *Shorter Oxford English Dictionary* de 1933 y en el *Oxford Latin Dictionary* de 1968); pero *Callitris* se restringe hoy a un género de cupresáceas exclusivamente australiano. También se lo ha atribuido al género *Thuja* (*Thuja articulata* Desf.), pero hoy se lo identifica con *Tetraclinis articulata* (alerce africano, ciprés de Cartagena o araar), asimismo una cupresácea de las montañas del Magreb con representantes en Malta y en el sudeste de España. Especie emparentada con cipreses y cedros, de madera fragante, el arar se empleaba para hacer muebles lujosos en Roma. También se ha propuesto *Cedrus atlantica* (en realidad, *citrum* se relaciona con el griego *kédros)*, pero la madera de cedro fue poco empleada en carpintería a pesar del uso del cedro del Líbano (*Cedrus libani*) en el Templo de Salomón. La confusión aumenta porque con frecuencia se han denominado cedros otras especies de coníferas, como algunas del género *Thuja*, lo que puede motivar que los traductores de Plinio traduzcan *citrum* por "tuya". El *araar* (nombre mauritano) que se utilizaba en Roma procedía de Mauritania; Cicerón llegó a pagar un millón de sestercios (unos 10.000 €) por una mesa de araar, y superiores a ese precio se dice que las poseyeron, aparte los reyes númidas, Tiberio y su liberto Nomius. Era tan cara la madera que normalmente se utilizaba sólo para chapado de otras maderas, o se construían con partes poco nobles o en mosaico, como taracea. Para evitar confusiones con cedro, cidro, tuya y ciprés, mantengo el nombre latino de *citrum*.

585 Respectivamente, escultor y pintor de la primera mitad del siglo IV aC.

bodega, ni la mies en el granero. Pues por el hecho de que un edificio esté fuera de la ciudad, no es más por ello una villa que los edificios de los que habitan fuera de la puerta Flumentana o en el Emiliano[586]".

7. "Como yo ignoro lo qué es una villa", dice Apio sonriendo, "querría que me enseñaras para que no me deje llevar por la imprevisión, porque quiero comprar una villa a Marco Seio en la zona de Ostia. Porque si no son villas los edificios que no tienen ese asno tuyo comprado en cuarenta mil sestercios que me mostraste en tu casa, temo que compraré una casa seyana[587] en lugar de la villa en la costa.

8. Porque Lucio Merula, aquí presente, me empujó a desear tener esa casa cuando me dijo que él nunca había sido recibido en una villa que más le hubiese deleitado que cuando pasó en ella algunos días y que, sin embargo, allí no había visto ni un cuadro pintado ni estatua alguna de bronce o de mármol, ni tampoco prensa y ajuar para la vendimia, ni tinajas para el aceite ni prensas de aceitunas".

9. Axio mira a Merula y dice: "¿Qué clase de villa es esta si no tiene ni ornamentos urbanos ni instalaciones rústicas?" "¿Acaso", le responde, "es menos casa tuya la del rincón del Velino, a la que nunca vieron ni un pintor ni un enjalbegador, que la que en Rosia, que está adornada con elegante obra de estuco, posees en común con el burro?".

10. Cuando Axio indicó por señas que no era menos aquella casa que era simplemente rústica que la que era ambas cosas, tanto campestre como urbana y preguntó que qué deducía de todo esto, Merula dijo "¿Pues qué? Si tu finca en Rosia ha de ser juzgada por la ganadería, y se la llama correctamente "villa" porque allí se apacienta y estabula el ganado, también debe llamarse "villa" por la misma causa a aquella en la que se obtienen grandes beneficios por la cría de animales[588].

Clases de granja; discusión sobre las ventajas económicas de la granja sobre la explotación rural.

11. ¿Qué importa, pues, si obtienes beneficio por las ovejas o por las aves[589]? ¿Es que en tu casa no es más dulce el fruto del ganado bovino, del que nacen abejas[590], que el de las

---

586 Ambos lugares se relacionan con el Campo de Marte: la puerta, cercana al Tíber, le daba entrada y el barrio Emiliano estaba junto a él, al este.

587 La *casa seyana* no debe referirse al Marco Seio, mencionado en este párrafo sino posiblemente al dicho "comprarse un caballo seyano" indicando un objeto que trae mala suerte. Parece que un cierto Seyo vendió un caballo que le trajo mala suerte a todos los sucesivos compradores; la historia se encuentra en Aulo Gelio (*Noches áticas*, 3.9, que menciona como "víctimas" del caballo, aparte del propio Seyo, a Dolabela, Casio y Marco Antonio). Existen otras leyendas análogas cambiando el caballo por el oro ("tiene el oro tolosano", también referido por Aulo Gelio, *ibid.*), o una piedra preciosa.

588 Esta cría se refiere al de abejas, pájaros, etc. que es el tema de este tercer Libro. La palabra latina *pastio* abarca también este significado, además del de ganadería poco más arriba (y de pastizal), cosa que no es posible en el caso del español "pastoreo".

589 *Oves… aves*: juego de palabras.

590 Véase lo dicho en 2.5.5 y nota correspondiente. Varrón vuelve a mencionarlo más adelante en 3.16.4.

que trabajan en colmenas en la casa de Seyo? ¿Y acaso vendes más caros al carnicero los verracos nacidos allí en tu villa que Seyo aquí los jabalíes al comerciante?".

12. "¿Es que yo no las puedo tener en mi finca de Reate?", dice Axio. "Salvo si en casa de Seyo se hace miel siciliana y corsa en Reate[591], y aquí engorda el jabalí cuando se alimenta de la bellota que se compra y allí enflaquece con el gratuito". "Merula no dijo que tu no pudieras hacer la cría de ganado de Seyo", dice Apio, "pero yo no la he visto por mí mismo.

13. Porque hay dos clases de animales de cría, una de campo, en la que están los ganados, la otra de granja, que incluye gallinas, palomas, abejas y lo demás que se suele criar en granjas; de esta clase, tanto el cartaginés Magón como Casio Dionisio y algunos otros dejaron por separado y sin coherencia en sus libros algunas cosas que Seyo parece haber leído, y por eso recoge de esos animales un beneficio mayor en una sola granja que lo que otros obtienen de una finca entera".

14. "Ciertamente", dice Merula, "pues allí vi grandes manadas de gansos, gallinas, palomas, grullas, pavos reales y también de lirones, peces, jabalíes y demás animales de caza. De estas cosas, el contable, un liberto suyo, que estuvo al servicio de Varrón y que me recibía como huésped cuando el dueño estaba ausente, decía que cada año se ganaban en la granja más de cincuenta mil sestercios". Ante la admiración de Axio dije: "Ciertamente conoces la finca de mi tía materna en la Sabina, que está en el vigésimocuarto mojón de la vía Salaria desde Roma".

15. "¿Cómo no?", dijo; "es donde durante el verano suelo partir el día a mediodía cuando voy a Reate desde Roma o, cuando allí voy en invierno, donde pongo el campamento por la noche". "Pues en esta granja hay un aviario[592] y de sólo él sé que se han vendido cinco mil tordos a tres denarios, de tal forma que esa parte de la granja produjo sesenta mil sestercios en aquel año, el doble de lo que produce tu finca de 200 yugadas en Reate". "¿Cómo? ¿Sesenta?", dijo Axio; "¿sesenta, sesenta? Te burlas[593]".

16. "Sesenta", respondo. "Pero para que llegues a esta ganancia te es necesario o un banquete público[594] o el triunfo de alguien, como entonces fue el de Metelo Escipión, o las cenas de asociaciones[595] que, siendo ahora innumerables, encarecen los artículos del mercado. En todos los demás años, si bien no puedes esperar esta suma, espero que el aviario no te arruine; y, para que no te defraudes, con las costumbres actuales esto no

---

591 Siempre hubo calidades de miel y regiones famosas por ella. La siciliana, con el tomillo como planta principal. era tenida por la mejor; la corsa era amarga por la abundancia de boj.

592 Ver nota a 2.0.5 para la distinción entre *aviario* y *pajarera*.

593 Axio aparece siempre como deseoso de grandes ganancias, lo que aprovecha Varrón para poner de manifiesto los grandes beneficios que se pueden obtener con esta clase de animales.

594 Normalmente dado en algunas solemnidades, especialmente religiosas. *Epulum* terminó significando "comida", en general, pero el tono de Varrón y la ganancia que nos cuenta han de referirse, evidentemente, a un gran banquete.

595 *Collegia*, asociaciones profesionales. Pero ya en época de Varrón debía haber grupos que se reunían en cenas y festejos, auténticos precursores de las actuales peñas y "dinner's clubs".

sucederá mas que rara vez, pues ¿cuál es el año en que no ves un banquete público o un triunfo, o a las asociaciones no organizar festines?". "Pero a causa del lujo", dijo Merula, "en cierta manera hay un banquete diario dentro de las puertas de Roma[596].

17. ¿Y no es por eso mismo por lo que Lucio Abucio, hombre, como sabes, muy docto, del cual hay escritos con el estilo de Luciliano, decía que su finca de ganado en Albano siempre era vencida por la granja? Pues el campo le daba menos de diez mil y la granja más de veinte mil sestercios. Asimismo decía que si preparara una granja junto al mar, en el lugar que quisiera, que habría de recibir más de cien mil de la granja. Venga, ¿es que hace poco Marco Catón, cuando recibió la tutela de Lúculo, no vendió los peces de su vivero en cuarenta mil sestercios?[597]".

18. "Merula, amigo mío", dijo Axio, "recíbeme, por favor, como discípulo de la explotación granjeril". Y él "Por supuesto, comenzaré en cuanto hayas prometido un regalo en pago", responde. "Ciertamente no rehúso, o bien hoy mismo o bien con frecuencia de la propia explotación". "Creo", dice Apio, "que desde el momento en que primero mueran gansos o pavos reales de este ganado granjeril". "¿Qué importancia tiene", responde aquél, "que comáis aves o peces muertos de forma natural puesto que no los coméis nunca si no están muertos[598]? Pero, por favor," dice, "introdúceme en el camino de la ciencia de la explotación de la granja y expón su contenido y estructura".

3. 3. Fundamentos de la explotación en granja

Los tres tipos de explotación: pajareras o aviarios, lebreras y viveros.

1. "Primeramente", dice Merula bien dispuesto, "conviene que el dueño sepa acerca de todo lo que en la granja y en sus alrededores pueda criarse y alimentarse, de tal forma que le sirvan al dueño de beneficio y de diversión. De esta materia hay tres clases: aviarios, lebreras y viveros de peces. Por 'aviarios' entiendo aquí los de todas las aves que se suelen criar en la granja.

---

596 El lujo invadía desde hacía tiempo todos los aspectos de la alta clase de la vida romana, como ya se ha apuntado en otros lugares (véase nota a 2.02). Como ejemplo, valga la siguiente relación de los *manjares más exquisitos buscados con avidez por desenfrenada glotonería* según la sátira *Sobre los alimentos* del propio Varrón, obra perdida pero cuya información sobre el tema fue recogida por Aulo Gelio en sus *Noches áticas* (6.16; en otras versiones, 7:16): "pavo real de Samos, francolines [*attagena*] de Frigia, grullas de Melos, cabritos de Ambracia, atún [*pelamys*] de Calcedonia, morena de Tartesos, merluza de Pesinunte, ostras de Tarento, vieiras de Quíos, esturión [*helops*] de Rodas, escaros de Cilicia, nueces de Tasos, dátiles de Egipto, bellotas de Iberia". Las "lenguas de ruiseñores" no hubieran extrañado en tal relación.

597 La primera acepción de la palabra española "piscina" es "estanque donde se crían peces"; no sería necesario recurrir ni a "vivero" ni a la moderna palabra "piscifactoría", que implica más bien un complejo industrial; sin embargo, traduzco por "vivero" a causa de su sentido principal hoy día. Véase más adelante en 3.3.10 y 3.17.9.

598 La contestación sugiere que la observación anterior de Apio iba con mala idea, queriendo decir "como haya que esperar a que invites, primero morirán los gansos y los pavos…"

2. Quiero que consideres las 'lebreras' no como las que así llamaban nuestros tatarabuelos, en las que solo haya liebres, sino todos los cercados que hay junto a la granja y que tienen animales encerrados que allí se crían. De manera semejante, entiendo por viveros los cercanos a la granja que contienen peces en agua dulce o salada.

Subdivisiones de cada tipo. Oficios correspondientes.

3. Cada una de estas clases puede dividirse al menos en dos tipos. En la primera, en uno están las aves a las que sólo les basta la tierra, tales como son los pavos, las tórtolas y los tordos; en el segundo tipo están las que no se contentan sólo en la tierra sino que también requieren agua, como son los gansos, las cercetas y los patos. Asimismo, la segunda clase, la de la caza, tiene dos tipos distintos, uno en el que están el jabalí, el corzo y la liebre; del mismo modo, en el segundo los que están fuera de la granja, tales como abejas, caracoles y lirones.

4. De la tercera clase, la acuática, también hay dos tipos, porque en parte hay peces en agua dulce, en parte en agua marina. Para estas seis partes en las tres clases han de prepararse asimismo tres clases de oficios[599]: pajareros, cazadores y pescadores, o bien hay que comprarles los animales que, con la diligencia de tus siervos, has de mantener desde la reproducción hasta el parto y, a los que nazcan, criar y cebar para que lleguen al mercado. Algunos se llevan también a la granja sin las redes del pajarero, del cazador o del pescador, tales como lirones, caracoles y gallinas.

Origen y etapas históricas en cada tipo de explotación.

5. De éstos animales, la de éstas últimas fue la primera cría establecida que se tuvo en la granja, pues no sólo, en primer lugar, los augures romanos prepararon pollos para los auspicios sino también los padres de familia en el campo[600]. En segundo lugar, lo que se acota mediante una cerca en la proximidad de la granja para la caza y para las colmenas, pues las abejas usaron en un principio el techo de la granja bajo los aleros. En tercer lugar, se empezaron a hacer viveros de agua dulce y a recibir en casa peces cogidos en los ríos.

6. En cada una de estas tres clases[601] hay dos etapas; la antigua, la de la vieja frugalidad, y la reciente, la que añadió el lujo moderno. Pues la primera fue aquella etapa antigua de nuestros antepasados en la que tan sólo había dos pajareras: en llano, el corral en el que se criaban gallinas cuyo fruto eran los huevos y los pollos; el otro, elevado, en el que estaban las palomas en torres o en la parte alta de la casa.

---

599 Uno de ellos lo menciona Catón (89 y 98): el que alimenta gallinas y palomas.

600 El razonamiento de Varrón es bastante flojo tanto porque cabe preguntar cómo se apañaban antes para tener pollos como porque los dueños de las explotaciones no estaban obligados a hacer vaticinios. El papel sagrado de los gallos para adivinar (en Roma o, como animal consagrado a Esculapio, en Grecia), es realmente muy antiguo, pero lo curioso es que su origen como especie doméstica es el sudeste asiático, desde donde debió pasar a Europa a través del Oriente Medio, antes incluso del establecimiento de medos y persas en sus regiones históricas. Debió venir, pues, acompañado de su papel religioso.

601 Se refiere a las definidas en los apartados 3 y 4; el 5 ha sido una visión histórica.

7. Por el contrario, ahora las pajareras han cambiado de nombre, pues se llaman “aviarios”, que el suave paladar del dueño dispuso que tuvieran habitáculos mayores que los que entonces tenían todas las granjas, en los cuales se guardan tordos y pavos reales.

8. Así, en la segunda clase, tu padre, Axio, nunca vio en la lebrera nada salvo algún lebrato en la caza. Pues tampoco había grandes cercados, en tanto que ahora, para tener gran número de jabalíes y corzos, acotan muchas yugadas con cercas de piedra. ¿Acaso”, me dice, “cuando le compraste la finca de Tusculum a M. Pisón no había muchos jabalíes en la lebrera?

9. En la tercera clase ¿quién tenía vivero sino de agua dulce y en él tan sólo *squalos* y *mugiles*[602]? ¿Qué engreído, por el contrario, no dice ahora que no hay ninguna diferencia si tiene el estanque lleno de aquellos peces o de ranas? Cuando Filipo se alojó en Casino como huésped de Umidio y se le hubo servido un hermoso pez lobo de tu río, ¿acaso no lo escupió tras gustarlo y no dijo ‘que me muera si no creí que era un pez’?

10. Así, nuestro tiempo, en el que el lujo agrandó las lebreras, llevó los viveros hasta el mar y a ellos atrajo bancos de peces marinos. ¿No es por estos viveros por lo que se llamó a Sergio *Orata* y a Licinio *Murena*[603]? ¿Y quién ignora, por su fama, los viveros de Filipo, de Hortensio, de los Lúculos? Di, Axio, ¿por dónde quieres que empiece?”.

Primera división: aviarios

3.4. Clases de aviarios.

1. “Yo, en verdad”, dice Axio, “como dicen: *en los campamentos, tras la primera fila*[604], esto es, por los tiempos actuales más que por los pasados, porque se obtienen más beneficios de los pavos que de las gallinas. Y por esto no disimularé que, en primer lugar, quiero tratar del aviario, porque los tordos hicieron equiparar este nombre al de ganancia, pues esos sesenta mil sextercios de Fircelia me hicieron arder de deseo[605]”.

2. “Hay dos clases de aviarios”, dice Merula, “uno para disfrute, como nuestro amigo Varrón aquí presente hizo en la parte baja de Casino, que encontró muchos admiradores; el otro para producción. De esta clase, algunos comerciantes los tienen en lugares cerrados

602 Son peces de agua salada. El *squalus* era, según Plinio (9.78) un pez cartilaginoso aplanado Es posible que se criaran en agua dulce traídos del mar. O bien se confunde y son otros.

603 *Orata (aurata)*: dorada: Murenas: morena (se traduce también por “lamprea”). Ambos perdonajes aparecen en Plinio (9.79-80) como grandes amantes de los viveros de ostras y morenas.

604 *Post principia in castris*: tras la fila de los *príncipes*, los legionarios que iban en la primera fila. Una comparación algo alambicada para decir, como lo hace a continuación, que empiece por lo más cercano.

605 Cf. 3.2.15. Axio siempre aparecerá con su deseo de ganancia.

tanto en la ciudad como en el campo, especialmente alquilando en la Sabina, porque allí, a causa de la naturaleza del terreno, aparecen muchos tordos.

3. De estas dos, Lúculo quiso hacer una tercera clase: un aviario combinado, cosa que hizo en Tusculum, de tal forma que bajo el mismo techo del aviario había incluido un comedor, donde con frecuencia cenaba voluptuosamente y veía a unas aves cocinadas puestas en la fuente de viandas[606] y a otras, capturadas, revolotear alrededor de las ventanas. Pero lo encontraron inútil, pues las aves que revolotean entre las ventanas deleitan los ojos menos de lo que molesta el extraño olor que llena las narices".

3.5. Tordos y otras aves. La pajarera de Varrón.

Tordos, mirlos, hortelanos y codornices[607]

1. "Pero porque creo, Axio, que tú lo prefieres, hablaré del que se hace para producción, de dónde y no dónde[608] se toman los tordos cebados. Pues bien, la estancia abovedada como peristilo cubierto con tejas o con red, ha de hacerse grande para que pueda contener algunos miles de tordos y mirlos,

2. porque algunos, además, le añaden también otras aves que, cebadas, se venden caras, como hortelanos y codornices. En esta estancia conviene hacer llegar el agua por una cañería y mejor que serpee mediante canales estrechos, que se puedan limpiar fácilmente (pues si allí se encharca el agua durante mucho tiempo, se ensucia más fácilmente y se bebe más inútilmente), y sacar por ellos la que cae rebosando por la cañería, para que las aves no se vean afectadas por el barro

---

606 En el texto de Varrón, *mazonomo*, otra palabra griega en uso entre los diletantes romanos.

607 Poca cosa en otros autores. Columela, 8.10 (sólo tordos); Geopónica, 14.19-21 y 14.24, con otras aves menores pero, como siempre, con elementos extraños al tema. En el Libro X de su *Historia natural*, Plinio recogió abundantes noticias sobre aves, pero más relacionadas con costumbres y hechos varios que con la explotación comercial, como es lógico dado el título de su obra. Las que aquí trata Varrón se contiene en los capítulos 33 y 35 dicho Libro X.

608 *Unde, non ibi sumuntur pigues turdi*. Frase tan concisa que resulta oscura. Parece decir que hablará del sitio donde se ceban los tordos (el aviario de producción) y no del lugar en que se "toman", es decir, "consumen", el cenador en el aviario (como ha mencionado en el último párrafo del capítulo anterior) o fuera de él.

3. Debe tener una puerta baja y estrecha y preferentemente de esa clase que llaman de caracol, como suele haber en los recintos en que suelen pelear los toros. Pocas ventanas, a través de las cuales no se vean por fuera ni árboles ni aves, porque su vista y su deseo hacen que las aves encerradas se debiliten. Conviene que el lugar tenga luz tan solo para que las aves puedan ver donde se posan, dónde está el alimento, dónde el agua. Debe retocarse con enlucido pulido alrededor de la puerta y de las ventanas para que no pueda entrar un ratón ni ningún otro animal.

4. Las paredes que rodean este edificio deben tener por dentro muchos palos en los que las aves puedan posarse; además, pértigas inclinadas desde el suelo hasta la pared y en ellas maderos transversales unidos escalonadamente a intervalos moderados a la manera de las verjas de los juegos y del teatro. Por debajo, en el suelo, debe haber agua que puedan beber y ponerse pellas de harina para alimento[609]. Estas se forman generalmente amasando una mezcla de higos y escanda. Durante veinte días antes del que se quiera coger tordos, da alimento más abundante, por lo que pon más y empieza a alimentar con escanda más molida. Procura que en este edificio haya algunas tarimas como complemento de las pértigas.

5. Enfrente, el pajarero[610] suele guardar en el mismo lugar las aves que allí mueren para darle cuenta del número al dueño. Cuando se necesitan para el consumo, de esta pajarera se separan las idóneas en una pajarera más pequeña que está unida a la mayor por una puerta, con mejor iluminación, llamada "separador". Allí, cuando se tiene apartado el número que se quiere coger, se las mata a todas.

6. Esto se hace en lugar aparte y a escondidas para que las restantes, si lo ven, no se abatan y mueran en un momento inoportuno para el vendedor. Los tordos no crían pollos como las aves migratorias, las cigüeñas en el campo, en el techo las golondrinas, sino por aquí y por allá los tordos que son de nombre masculino, ciertamente también los hay hembras; y esto no es como en los mirlos que, con nombre femenino, también son machos[611].

7. Además, siendo las aves en parte migratorias, como las golondrinas y las grullas, y en parte sedentarias, como las gallinas y las palomas, los tordos son del tipo migratorio y cada año vuelan a Italia cruzando el mar alrededor del equinoccio de otoño y vuelven volando al lugar de partida en el equinoccio de primavera, y en otro tiempo las tórtolas y las codornices en grandes números. Esto resulta aparente en las cercanas islas Pontinas, Palmaria y Pandateria[612], pues allí en la primera voladura, cuando llegan, permanecen unos pocos días para descansar y lo mismo hacen cuando desde Italia vuelven a cruzar el mar".

---

609 Como puede verse, esta pajarera (que Varrón llama *aviarium* y no *ornithon*) es como los gallineros rurales que han llegado hasta nuestros días.

610 El pasaje es oscuro, quizá por una laguna o una mala copia en este lugar. Esta es la versión con mayor sentido, pero aun así no está claro enfrente de qué se guardan las aves muertas ni si dentro o fuera de la pajarera, como sería lo lógico.

611 *Turdus* (tordo) es, en latín, de género masculino y *merula* (mirlo) femenino, pero la disquisición sobre el género gramatical y el sexo más parece una gracia del orador (Varrón) que una observación etimológica "varroniana" como las muchas que intercala en el texto.

612 Hoy, respectivamente, las Islas Pontinas en el Golfo de Gaeta, Palmarola (una de las Pontinas) y Ventotene, lugar donde muchas figuras ilustres pasaron su exilio durante el siglo I dC; la mencionó en 1.8.5 por los daños en la vendimia de los, al parecer, abundantes ratones.

8 “Si reunieras cinco mil en el aviario”, le dice Apio a Axio, “y hubiera un banquete o un triunfo, podrás poner al momento a buen interés los sesenta mil sestercios[613] que quieres”.

El aviario de Varrón[614]

“Tú habla”, me dice a continuación, “de esa otra clase de aviario que se dice que has construido para recreo junto a Casino, de la que se cuenta que de largo ha sobrepasado no sólo el arquetipo de aviario[615] del inventor, nuestro amigo Marco Lenio Estrabón, nuestro hospedador en Brindis, que fue quien primero tuvo en el peristilo aves encerradas en la exedra, que criaba bajo una red, sino también a los grandes edificios de Lúculo en la región de Tusculum”.

9. “En la parte baja de la ciudad de Casino”, le respondo, “dispongo de un río que fluye por la granja, claro y profundo, con márgenes de piedra, de 57 pies de anchura, y ha de pasarse de una parte a otra de la finca por puentes; hay 950 pies de longitud en línea recta desde la isla que está en el extremo inferior del río, donde confluye con otra corriente, hasta la parte superior del río, donde está el *museum*[616].

10. A lo largo de sus orillas hay un paseo al aire libre de 10 pies de ancho, a partir del cual, hacia el campo, está el lugar del aviario, cerrado por dos partes, derecha e izquierda, con altos muros. Entre ellos, el lugar en el que está el aviario, trazado a manera de una tablilla de escribir con su asa, cuya parte cuadrangular es de 48 pies en anchura y 72 de longitud; la del asa redonda, de 27 pies[617].

11. Junto a ésta, así como cerca del borde inferior de la tablilla, se ha trazado un paseo desde la *plumula*[618] del aviario, en cuya parte media hay jaulas y en la que está la entrada en el recinto. En la entrada, a derecha e izquierda hay pórticos, con columnas de piedra

---

613 Parece referirse a los 5000 tordos y 60000 sestercios de ganancia que la tía de Varrón obtenía de su finca de la Sabina (cf. 3.2.14-15) En ese caso, las aves innominadas en este parágrafo deberían ser tordos. En realidad, les ha dedicado todo este capítulo hasta ahora.

614 Esta es la descripción de la famosa *pajarera de Varón*, sobre la que hay no pocos estudios, aunque nadie ha realizado hasta ahora un diseño convincente. La descripción gráfica se complica por la más que posible existencia de un pasaje corrupto, además de la vaguedad de algunas descripciones. Hay comentaristas que piensan que no se construyó realmente, sino que es un edificio ideal que contenía la armonía del universo. Pero Varrón era un hombre bien práctico, como lo muestra repetidas veces en esta obra, y los romanos de la época eran sibaritas, como Varrón no se recata de decir, sobre todo en este tercer libro. Por lo demás, aunque difícil de interpretar, la descripción es minuciosa y larga (3.5.8-3.5.17), más que cualquier otra de las contenidas en las *Res rusticae*. Como se ha dicho en la Introducción, todo este pasaje hubiera estado mejor colocado en el capítulo anterior, en el que Merula ha mencionado la existencia de dos clases de pajareras, las de placer, como ésta, y las de producción. En este lugar es un ripio en la narración.

615 Esta vez Varrón emplea otro helenismo, *ornitrotofion*, más helenista aún al estar precedido de otro: *archetypon*. Piense el lector en nuestra manía de usar anglicismos aunque no sean necesarios.

616 *Museum*: lugar destinado a las Musas, sitio de meditación, de estudio, biblioteca, etc. No es nuestro ‘museo’.

617 La tablilla de escribir, encerada, era rectangular y tenía un asa (*capitulum*) para cogerla. Los 27 pies deben ser el radio del arco del asa o bien su diámetro, ya que dice que es redonda.

618 Lit. *plumita* o *alita*. La palabra se da por corrupta, sin sugerencias para sustituirla, aunque se ha traducido por “fachada”.

en primer lugar; en la mitad, en su lugar, filas de arbolitos de porte bajo; desde la parte superior de la pared hasta el arquitrabe el pórtico se cubre con una red de cáñamo, como también desde el arquitrabe hasta el estilóbato[619]. El espacio está repleto de aves de todas clases, cuyo alimento se administra a través de la red; el agua afluye por un estrecho riachuelo.

12. A lo largo de la parte interior del estilóbato, a derecha e izquierda, desde la parte media hasta el extremo del espacio cuadrangular hay dos estanques opuestos, oblongos, no anchos, orientados hacia el pórtico. Entre esos estanques, hay una senda como único acceso al tolo[620] que hay más allá y es una columnata redonda, como el templete de Catulo si en lugar de paredes pones columnas. Fuera de esas columnas hay un bosque plantado a mano con grandes árboles de tal modo que se ilumine la parte inferior, y todo vallado con altas tapias.

13. Entre las columnas exteriores del tolo, de piedra, y las interiores, en igual número, de abeto, delgadas, hay un espacio de 5 pies de anchura. Entre las columnas exteriores, en lugar de pared hay redecillas de cuerdas para que se pueda observar el bosque y ver todo lo que allí hay pero evitando que las aves entren. Dentro de las columnas interiores en lugar de pared se ha echado una red de pajarera. Entre estas y las exteriores se ha construido con escalones como un teatrito[621] de aves, con numerosos modillones colocados en todas las columnas para asiento de las aves.

14. Dentro de la red hay aves de toda clase, sobre todo cantoras, como ruiseñores y mirlos, a los que se suministra agua por un canalillo; el alimento se echa por debajo de la red. Al pie del estilóbato de las columnas hay, sobre una plataforma, una piedra de un pie y tres cuartos de alta; dicha plataforma, de unos dos pies de alto por encima del estanque y unos 5 de anchura, para que los convidados puedan rodearlo a pie con cojines y apoyos[622]. En el lugar más bajo dentro de la plataforma hay una nansa con un borde de un pie y una isleta en medio. Alrededor de la plataforma se han excavado dársenas[623] para cobijo de los patos.

619 Arquitrabes: la parte de la construcción que se apoya sobre los capiteles de las columnas. Estilóbato: la que está bajo las basas, en la cual se apoya la columnata.

620 Templo de forma redonda.

621 En griego: *theatridion*.

622 El sentido es oscuro; incluso se ha sugerido que los "invitados" podían ser los propios pájaros. Puede que los invitados llevaran cojines y asientos (*columellas* dice el texto: "columnitas", pero también en sentido figurado "apoyo") alrededor de la plataforma. Ésta misma es dudosa, por cuanto que la palabra de Varrón (*falere*) sólo aparece en este texto y la función que se le asigna es compleja dadas sus dimensiones (1.5 metros aproximadamente) como se verá a continuación.

623 No se olvide que Varrón había sido almirante, de ahí que emplee un término militar, *navalia*.

15. En la isla hay una columnita y en su interior un eje que en lugar de mesa sostiene una rueda radiada, de tal modo que en el extremo, donde suele estar la llanta, hay una tabla arqueada ahuecada como un pandero, de 2.5 pies de ancha y un palmo de alta. Esta está a cargo de un sirviente que la mueve de tal forma que todas las cosas, tanto de beber como de comer, se ponen al mismo tiempo y se mueven hacia todos los convidados[624].

16. Desde la parte elevada de la plataforma, donde suelen estar las alfombras[625], salen los patos al estanque y nadan, y desde éste, el río llega a los estanques que mencioné, y los pececillos van de un lado a otro, mientras se hace que, girando las espitas, fluya hasta el convidado tanto agua caliente como fría desde la rueda de madera y la mesa que dije que estaba en el extremo de los radios.

17. Dentro, bajo el tolo, el lucero de la mañana durante el día y el vespertino por la noche[626], se mueven y rodean el hemisferio inferior de tal forma que marcan las horas. En medio del mismo hemisferio, alrededor del eje hay un rosa de ocho vientos, como en el reloj de Atenas que hizo Cirrestes; de allí sobresale un radio desde el eje hacia la rosa de los vientos que se mueve de tal forma que lo toque el viento que sopla para que dentro puedas saber cuál es".

18. Mientras hablábamos de estas cosas, se levanta un clamor en el campo de Marte. Nosotros, combatientes en comicios, no nos asombramos de que así sucediera debido al interés de los participantes, y sin embargo queríamos saber qué pasaba; se nos acerca Pantaleo Parra[627] y dice que cuando contaban los votos en la mesa electoral cogieron a uno echando tablillas de voto en la urna y los partidarios de los competidores lo arrastraron hasta el cónsul[628]. Pavo se levanta porque el que decían que habían cogido era el interventor de su candidato.

3.6. Pavos (reales)[629].

1. "Sobre los pavos", dice Axio, "puedes hablar libremente, porque se marchó Fircelio[630] quien, si hablaras de ellos algo en contra, quizá por su parentesco manejaría la sierra

---

624 La mesa rotatoria para servir alimentos, según se ve, tiene un origen lejano.

625 *Peripetasmata*, también préstamo del griego. Se sobreentiende "como están en el estrado en el salón de una casa". La imagen es una plataforma cubierta de alfombras que caen por los laterales. Aquí es la superficie de la plataforma donde se posan las aves.

626 Son, como bien se sabe, el mismo, el planeta Venus, pero en latín recibían los nombres respectivos de *Lucifer* y *Vesperus*.

627 *Parra* es un pájaro de mal agüero que algunos traducen por búho; el personaje hace aquí asimismo de mal agüero.

628 El fraude electoral era relativamente frecuente. *Nihil novum sub sole*…

629 Recuérdese que eran los únicos únicos conocidos en el mundo antiguo. Nuestro actual pavo es americano, existiendo aún en estado salvaje en los territorios del sur (especialmente del sureste) de los EEUU y del noreste mejicano. Su nombre mexica era *guajolote* y los españoles le dieron el apropiado nombre de *gallipavo*. Poco a poco desplazó al pavo real en la granja (quedó exclusivamente como animal de jardín), en la mesa y en el nombre. Columela, 8.11; Plinio, 10.22-23; Geopónica, 14.18; Awam, 34.21-22; Alonso de Herrera, 5.35.

630 Fircelio *Pavo* (3.2.2). A pesar de su nombre, no presenta el capítulo sobre los pavos, cosa que se le ofrece de nuevo a Merula.

contigo[631]". A lo cual Merula: "En lo que concierne a los pavos es en nuestro propio tiempo cuando se empezaron a tener pavadas y a venderse a gran precio. Se dice que M. Anfidio Lurco recibe por ellos más de 60.000 sestercios por año. Si miras al negocio, debe haber entre ellos algo menos de machos que de hembras; si al deleite, al contrario, pues el macho es más hermoso.

2. Las pavadas han de alimentarse en el campo. Allende el mar, se dice que las hay en las islas, en Samos en el bosque sagrado de Juno y también en la isla Planasia[632] de Marco Pisón. Para formar pavadas se han de adquirir de buena edad y buen aspecto, pues la naturaleza le dio al pavo la palma de la figura entre las aves. Para el apareamiento no son adecuadas las pavas de menos de dos años ni las ya mayores[633].

3. Se alimentan de todo tipo de cereal que se les eche, sobre todo cebada. Así, Seyo les da cada mes un modio de cebada por cabeza, pero para la reproducción da más abundantemente antes de que comiencen a montar. Exige del administrador tres pollos por pava y, cuando han crecido, los vende a cincuenta denarios cada uno, de forma que ningún ave alcanza este valor.

4. Además, compra huevos y se los pone para incubar a las gallinas, y los pollos que eclosionan los lleva a la estancia cubierta en que tiene los pavos. Esta habitación debe hacerse proporcionada al número de pavos y tener los nichos separados, con revestimiento alisado para que no pueda acceder ni serpiente ni animal alguno.

5. Asimismo debe haber un lugar en la parte delantera por el cual salgan a comer los días soleados. Estas aves requieren que ambos lugares estén limpios. Por eso es conveniente que el pavero los recorra con una badila y retire y conserve el estiércol, porque es idóneo para el cultivo del campo y como cama de los pollos[634].

---

631 Imposible de entender en tiempos de sierras mecánicas. La sierra tradicional tenía un movimiento de ir de una lado a otro; manejada por dos personas, una a cada lado de la madera a serrar, da la imagen que trae Varrón a colación: un argumento va y viene entre dos interlocutores. El "parentesco" se refiere, irónicamente, al de Fircelio *Pavo* y las aves de que debería hablar.

632 Hoy Pianosa, entre Córcega e Italia, al suroeste de la isla de Elba.

633 Otros autores dan tres años como la edad óptima o bienla superior para reproducirse: Aristóteles (H.A. 6.9. 564a), Columela (8.11.5), Plinio (el más detallista: 10.161) y *Geop.* (14.18.3). De hecho todos los autores dan más detalles que Varrón sobre la cría de pavos.

634 Este segundo uso no ha llegado a nuestros días.

6. Se dice que Quinto Hortensio fue el primero en servir pavos en su cena inaugural como augur, hecho que entonces alabaron más los manirrotos que los austeros hombres de bien. Pronto lo siguieron muchos, subieron los precios, de forma que los huevos se venden en cinco denarios cada uno, los pavos fácilmente en cincuenta; una pavada de cien puede rentar fácilmente cuarenta mil sestercios, y de hecho Abucio decía que si exigiera tres pollos por cada pava, podría conseguir sesenta mil[635]".

3.7. Palomas y palomares[636].

Clases de palomas.

1. Entre tanto, llega el ujier de Apio enviado por el cónsul y dice que se convoca a los augures. Apio sale de la casa. Pero en la casa entran palomas volando, sobre las que Merula le dice a Axio: "Si alguna vez hubieras construido un palomar[637], pensarías que éstas eran tuyas aunque fueran salvajes, pues suele haber dos clases de palomas en el palomar, una salvaje o, como dicen otros, 'de roca', que habita en las torres y en tejavanas de la casa, por lo cual se llaman 'palomas'[638], que, a causa de su timidez natural, buscan los lugares más altos de los techos; eso hace que las salvajes elijan sobre todo las torres, a las que vuelan desde el campo y vuelven a ellas por su propia voluntad[639].

2. El otro tipo de palomas es más apacible porque, contento con la comida casera, suelen alimentarse dentro de los límites de la casa. Este tipo es sobre todo de color blanco, el otro, el salvaje, abigarrado pero sin blanco. De esas

---

635 Hortensio debió ser de los romanos que dejaron fama de vida lujosa, y eso que no faltaban amantes del lujo en Roma. Si fue el causante del precio posterior es difícil de saber. En todo caso, las cantidades que da Varrón como beneficio son comparables a las más altas citadas por Varrón en esta obra.

636 Una de las aves favoritas en todos los tiempos. Aristóteles, HA, 9.7; Columela, 8.8; Plinio, 10.52-53 y algunas notas en 35, 73 y 79; Geopónica, 14.1-6; Awam, 34.1-20; Alonso de Herrera, 5.33-34.

637 En el original, *peristerotrophion* (literalmente "criadero de palomas"), nueva palabra griega importada por la alta clase romana. No es la única palabra griega para designar un palomar, como se verá en el siguiente parágrafo. Podía haber utilizado *columbarium*, como hace en el parágrafo 10 *infra*, pero esta palabra se aplicaba normalmente al nicho concreto construido para una pareja de palomas. En español, "columbario" es el conjunto de nichos en un cementerio; también lo era ya en latín para las urnas con cenizas. Una buena traposición del término original.

638 De *columen* (tejavana, alero, etc.) deriva Varrón *columba* (paloma), una etimología puramente varroniana.

639 Es posible que la domesticación de las palomas ocurriera por la aproximación de la paloma salvaje que aquí describe Varrón. No es el único caso entre los animales hoy domésticos. Pero la paloma se domesticó en el antiguo Egipto, posiblemente en el Imperio medio o aun antes, pues en las tumbas de la Dinastía XVIII ya se representan plenamente criadas en cautividad. Pero es más probable que estas palomas "salvajes" que habitan en las partes altas de las casas fueran palomas cimarronas.

dos estirpes se hace una tercera mixta[640] buscando el provecho, y se las mete en un lugar que unos llaman *peristeron* y otros *peristerotrophion*[641], en cada uno de los cuales se encierran con frecuencia hasta 5000.

Palomares y cuidados a tener; gavilanes. Mensajeras.

3. El palomar se hace como una gran cámara con techo abovedado, una puerta estrecha, con ventanas púnicas[642] o más anchas con celosías por dentro y por fuera, para que todo el lugar esté iluminado y no puedan entrar ni serpientes ni ningún otro animal dañino. Por dentro, todas las paredes y bóvedas y por fuera alrededor de las ventanas se recubre con enlucido de polvo de mármol lo más liso posible, para que no puedan introducirse ni ratones ni lagartos en los nichos. Pues no hay nada más tímido que una paloma.

4. Los nichos se hacen redondos, uno por collera, en fila cerrada, y cuantas más filas se puedan hacer desde el suelo hasta la bóveda. Conviene que cada nicho se haga de tal forma que tenga una entrada por la que pueda entrar y salir, y el interior con tres palmos en todas direcciones. Debajo de cada fila, se hincan tablas de dos palmos para que las usen para plataforma de entrada y para salir.

5. Conviene que haya agua que llegue al interior, de la que puedan beber y donde puedan lavarse, pues estas aves son muy limpias. Asimismo, el palomero debe barrer todos los meses con frecuencia, pues lo que ensucia ese lugar es apropiado para el cultivo del campo, tanto que algunos escribieron que esto era lo mejor[643]. Si algo hiriera a alguna paloma, que la cure; si alguna muriera, que la saque; si hay palominos aptos para la venta, que los retire.

6. Asimismo, debe disponer un cierto lugar separado de los otros por una red, al que se lleven las que estén criando y desde el que las madres puedan volar desde el palomar a los alrededores. Esto se hace por dos razones: una, si están desganadas o languidecen al estar encerradas, para que se restablezcan al aire libre cuando salgan al campo; la segunda razón, como cebo de atracción, pues las palomas, por los pichones que tienen, vuelven siempre a menos que las mate un cuervo o las arrebate un gavilán.

7. Los palomeros suelen matarlos con dos ramas untadas con liga clavadas en tierra curvadas una hacia la otra; entre ellas ponen un animal atado de los que los gavilanes suelen

---

640 Lo que hoy se llama un *híbrido comercial*.

641 *Peristerona*, de *peristerós*, paloma. *Peristerotrophion*, véase nota a 3.7.1. En adelante, ambos términos se traducirán aquí por "palomar".

642 No se sabe cómo eran las "ventanas púnicas".

643 En todos los escritores clásicos, incluso en la agricultura tradicional hasta casi nuestros días, el estiércol de paloma (palomina) y el de alguna otra ave como los tordos era considerado como el mejor abono, e incluso se aconsejaba, una vez desecado, darlo como pienso a los bueyes.

atacar, y así, al untarse con la liga, se ven frustrados. Conviene notar que las palomas suelen volver a su sitio, porque en el teatro muchos las sacan de su seno y las sueltan, y vuelven a su lugar; y si las palomas no volvieran, no las soltarían[644].

Alimentación, reproducción, cría y ceba.

8. El pienso se les pone alrededor de las paredes en canales, que se llenan desde fuera por cañerías. Les gusta el mijo, el trigo, la cebada, el guisante, la alubia y el yero. De la misma manera, los que tienen palomas salvajes en los tejados de sus casas o en torres deben imitar estas cosas en lo que puedan. Para los palomares han de procurarse aves de buena edad, ni jóvenes ni viejas, tantos machos como hembras.

9. Nada más prolífico que la paloma, pues cada 40 días concibe, pone, incuba y cría. Y esto lo hacen durante casi todo el año, dejando sólo un intervalo desde el solsticio de invierno al equinoccio de primavera. Los pichones nacen de dos en dos, que tan pronto como crecen y se fortalecen se reproducen con las madres. Los que suelen cebar los pichones, para venderlos más caros, los aíslan cuando están cubiertos de plumón. Después los atiborran con pan blanco masticado[645], dos veces al día en invierno, tres en verano: por la mañana, al mediodía y por la tarde; en invierno se quita la comida de mediodía.

10. Los que ya comienzan a tener plumas se dejan en el nido con las patas rotas[646] y se los echa con las madres para que puedan alimentarse con la mayor abundancia, pues allí comen todo el día ellas y los pichones. Los que así se crían, engordan más rápidamente que los demás y sus padres se vuelven blancos[647]. En Roma, si son hermosos, de buen color, sin defecto físico y de buena raza, se venden por lo común en doscientos sestercios la pareja y a veces las excepcionales en mil sestercios la unidad. Cuando hace poco un mercader quiso comprarle de estas a ese precio a Lucio Axio[648], caballero romano, se negó a darlas en menos de 400 denarios".

---

644 Es evidente la observación, pero tiene interés porque fue en esa época cuando se fijaron las razas de palomas mensajeras, y en ello tuvo mucho que ver el ejército romano. Puede que, como la domesticación de la paloma fue obra de los egipcios, fueran éstos los que comenzaran el proceso.

645 Hasta hace no mucho, en el mundo rural las abuelas solían masticar el pan para dárselo a los niños de pecho en el destete; la saliva convierte el almidón en azúcar fácilmente asimilable, aumentando la eficacia y la facilidad de la digestión. Parece que los romanos que mantenía palomares como negocio contrataban hombres para masticar alimento de los pichones; a éstos se les evitaba así la pérdida de energía (y, por tanto, de peso) que conllevaría la necesaria conversión del almidón en azúcar, pero a un enorme coste, lo que motivó una acertada crítica económica de Columela (7.10).

646 A pesar de lo que la corriente ecologista actual pueda pensar sobre las bondades del pasado, esta práctica cruel era y ha sido tradicional para facilitar el engorde, pero no es más cruel que la de enterrar los gansos y patos para producir foie-gras, según la práctica francesa, o la más aceptada de encerrar a las gallinas de puesta en cubículos de su propio tamaño.

647 Así, en el original.

648 No es el Axio que participa en el diálogo, pero vale la pena indicar que en la época de Columela el precio se duplicó y hasta se cuadruplicó (Col. 8.8).

Economía.

11. "Si pudiera comprar", dijo Axio, "un palomar ya construido, del mismo modo que compré nichos de palomas de barro[649] cuando quise tenerlos en casa, ya lo hubiese ido a comprar y lo habría enviado a la granja". "Como si no hubiera ya muchos en la ciudad", dice Pica; "¿acaso te parece que los que tienen nichos de palomas en los tejados no tienen palomares, ya que algunos tienen equipamiento de más de cien mil sestercios? Sugiero que le compres todo a alguno de estos, y antes de que edifiques en el campo, que aprendas perfectamente aquí en la ciudad cada día a establecer as y medio de beneficio en los nichos[650]. Tú, Merula, continúa, pues, con lo siguiente".

3.8. TÓRTOLAS[651].

1. "También para las tórtolas", dice, "hay que preparar un lugar de tamaño proporcionado al número que quieras criar; y también, como se dijo de las palomas, que tenga puerta y ventanas, agua clara, y paredes y bóvedas enlucidas.

2. Pero en lugar de los nichos en la pared, modillones o palos en filas, sobre los cuales se colocan esterillas de cáñamo. Conviene que la fila inferior diste de tierra no menos de tres pies, tres cuartos entre las restantes, y medio pie desde la más alta a la bóveda, de tanta anchura como lo que sobresalga el modillón de la pared; en ellas comen de día y de noche[652].

3. Como alimento, se les echa trigo seco, para ciento veinte tórtolas medio modio aproximadamente, limpiando a diario sus pajareras para que no se dañen por el estiércol, que asimismo se guarda para el cultivo del campo[653]. Para el engorde, el tiempo más apropiado es hacia la siega, pues sus madres están entonces en su mejor momento y nacen muchos pollos, que son los mejores para la ceba. Así, la mayor ganancia de las tórtolas se produce sobre todo en este tiempo".

3.9. GALLINAS[654].

Tipos. Cuestiones a considerar en su cría.

1. Axio: "Yo pregunto por el apartado de lo que se ceba; habla, por favor, de las gallinas, Merula. Luego, si de lo que queda hubiera algo apropiado para examinarlo, así se hará".

---

649 Aquí emplea *columbarium* para 'palomar', pero al decir 'hechos de barro' parecen pequeños palomares para unas cuantas parejas. Como se ha dicho en la primera nota al capítulo, *columbarium* era el nicho para una collera.

650 Parece un gesto de humor ante el muy interesado Axio o como una ganancia de medio as por as. Pero quizá sea simplemente un consejo de no pasar a mayores antes de saber cómo asegurar medio as diario con las palomas.

651 Breves tratamientos: Aristóteles, HA, 9.7; Columela, 8.9; Plinio, 10.35; Geopónica, 14.24, y compartido.

652 Columela (8.9.3) añade una red para que no vuelen.

653 Junto al de paloma, era el mejor estiércol para los antiguos.

654 El ave doméstica más trabajada, sin lugar a dudas. Columela, 8.2-7; Plinio, 10.24-25 (gallos), 38 (meleágridas) y 71-78 (noticias variadas); Geopónica, 14.7-17; Awam, 34.27-48; Alonso de Herrera, 5.15-24.

"Pues bien, las llamadas gallinas son de tres tipos, las de granja, las de campo y las africanas[655].

2. Las gallinas de granja son las que ahora y siempre, en el campo, se tienen en granjas. De éstas, el que quiera establecer un gallinero[656] ha de aplicar, para ello, conocimiento y cuidado para conseguir grandes beneficios, como hicieron habitualmente los habitantes de Delos[657], conviene que preste atención sobre todo a estas cinco cuestiones: de la compra, de qué tipo y cuántas adquirir; de la reproducción, de qué manera se aparean y ponen; de los huevos, cómo se incuban y eclosionan; de los pollos, cómo y por quienes han de ser criados. A estas se añade una quinta cuestión como apéndice: de qué modo se ceban.

Nombres. Castrado.

3. De las tres clases, las hembras de la de granja tienen como nombre propio 'gallinas', los machos, 'gallos', los semimachos, que han sido castrados, 'capones'. Se castran los gallos, para hacerlos capones, quemando con un hierro candente la parte inferior de las patas hasta que se rompen[658], y las heridas que muestre se untan con greda de alfarero.

Caracteres deseables en hembras y machos

4. Quien se proponga tener un gallinero perfecto, evidentemente ha de prepararlo para los tres tipos, especialmente para las gallinas de granja. Para prepararlo, es conveniente que

---

655 *De campo (rusticae)*. Hay quien traduce por "salvajes", que no existen más que en el sudeste asiático; otros piensan que Varrón se refiere a las perdices o a gallinas asilvestradas, de las que no existe constancia en ninguna parte, tan buena presa como serían, sobre todo en tiempos antiguos, para todo tipo de predadores. También se las ha asimilado a las gallinas africanas (de Guinea o pintadas) e incluso a faisanes. Varrón escribe *gallinae rusticae*, y lo más lógico sería pensar que son gallinas de gallinero rústico si no fuera por lo que dice más adelante en 3.9.17. *Africanas*: muy posiblemente la llamada *gallina de Guinea*, salvaje en la mayor parte de África, conocidas en Roma sólo tras la caída definitiva de Cartago y colonización romana de toda la provincia; eran, pues, una rareza.

656 Varrón escribe *ornithoboscion*, de nuevo un término griego que significa "lugar de cría de aves", pero parece apropiado traducir por *gallinero*. Varrón podría haber empleado el término latino *gallinarium* (como hacen Columela, 8.3.1 y 8.5.20, y Plinio, 17.6), pero sólo usa (más abajo, 3.9.7) *gallinarius*, cuidador de gallinas. También podría haber escrito *aviarium*, que se empleaba generalmente para gallinero aunque su campo semántico es mucho más amplio y, en efecto, Varrón lo utiliza para "pajarera" en general. Los términos griegos estaban de moda, pero es que, además, la gallina, originaria del sudeste asiático, había llegado a Roma de la mano de los griegos, quienes la debieron recibir a su vez de los persas hacia los siglos VIII-VII adC, pues ni Homero ni Hesíodo las citan pero sí, y abundantemente, Aristófanes en sus comedias. Recuérdese que el gallo fue el animal de Esculapio.

657 Tuvieron fama de buenos criadores de gallinas, sobre todo razas de pelea, como también relató más tarde Columela (8.2.4); Plinio (10.71) nos informa que fueron los primeros que cebaron gallinas.

658 Se refiere a los espolones, según describe el proceso Columela (8.2.3); los genitales no se tocan, según parece, pero dice Columela que los gallos así tratados pierden el deseo sexual. Aristóteles, con buen sentido, decía que se castraban en la rabadilla, "en el punto en que se establece el contacto en el acoplamiento", cauterizando dos o tres veces con hierro (HA, 9.50); Plinio (10.25) menciona los dos procedimientos, indicando que así engordan más fácilmente. No es preciso indicar que los capones siguen siendo apreciados hoy día.

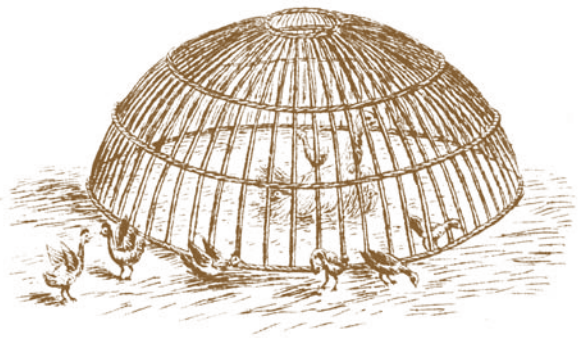
las elija prolíficas, ordinariamente con pluma rojiza, alas negras, dedos desiguales, cabezas grandes, cresta erecta, grandes, pues estas son las más aptas para la puesta.

5. Quienes consideren los lascivos gallos, que sean fornidos, de cresta roja, pico corto, corpulento y agudo, de ojos amarillentos o negros, barba roja algo canosa, cuello de color abigarrado o dorado, muslos plumosos, patas cortas, uñas largas, colas grandes, plumas abundantes. Asimismo, los que son altos y cacarean con frecuencia, firmes en el combate y que no sólo no teman a los animales que atacan a las gallinas sino que luchen por ellas.

6. Sin embargo, no hay que seguir en la elección de la raza a los tánagros, mélicos y calcídicos, que sin duda son bellos y los más aptos para luchar entre sí[659], ya que para la reproducción son los más estériles.

El gallinero.

Si quieres criar doscientas, hay que asignar un lugar cerrado en el que se construyan dos grandes recintos unidos que miren hacia oriente, uno y otro de alrededor de diez pies de longitud, la mitad de anchura, algo más bajos de altura; en cada uno, una ventana de tres pies de anchura y un pie más altas, hechas de mimbres espaciados para que den mucha luz pero para que no pueda entrar por ellas cosa alguna de las que suelen dañar a las gallinas.



7. Entre los dos recintos debe haber una puerta por la que el gallinero, su cuidador, pueda pasar. En los recintos debe haber numerosos palos transversales tales que puedan soportar a todas las gallinas. Enfrente de cada palo, en una pared separada, deben estar sus

659 Los gallos de pelea han sido siempre una constante allí donde llegó el gallo, incluso en países hoy tan sensibles con todo lo relacionado con los animales como Inglaterra; en España, los conocidos como "gallos ingleses" eran gallos de pelea.

nichos. Delante, como dije[660], debe haber un vestíbulo cercado en el que, durante el día, puedan estar y revolverse en el polvo. Además debe haber una gran habitación para que en ella viva el cuidador, de tal forma que en las paredes circundantes estén llenos de gallinas todos los nichos, bien excavados, bien firmemente colocados, pues el movimiento la daña cuando incuba[661].

La puesta; incubación.

8. En los nichos, cuando están próximas a la puesta, hay que extender bálago y, cuando pongan, quitar la cama y colocarles otra reciente, porque las pulgas y otras cosas suelen nacer ahí y no consienten en dejar reposar a la gallina, por lo que los huevos o maduran desigualmente o envejecen. Para la que quieras que incube, recomiendan que no debe incubar más de 25 huevos, incluso si a causa de su fecundidad puso muchos más.

9. La puesta mejor va desde el equinoccio de primavera al de otoño. Y así los huevos puestos antes o después, e incluso al principio de dicho periodo, no han de ponerse a incubar; y los que pongas, mejor con gallinas viejas que con pollitas, que deben estar ocupadas en concebir más que en incubar, y que no tengan agudos ni el pico ni las uñas. Las más apropiadas para la puesta son las de uno o dos años.

10. Si pones a incubar huevos de pava con gallinas, al décimo día de haber comenzado a empollar es cuando deben ponerse los de gallina, para que eclosionen al mismo tiempo, pues se necesitan veinte días para los pollos de gallina y veintisiete para los de pava. Conviene encerrarlas para que incuben día y noche, excepto por la mañana y por la tarde mientras se les da alimento y agua.

11. Conviene que el cuidador haga un recorrido cada cierto número de días y que vuelva los huevos para que se calienten homogéneamente. Dicen que puede verse si los huevos están llenos y son útiles o no si los echas en agua, ya que el vacío flota y el lleno se hunde. Los que los sacuden para saberlo, yerran, porque mezclan venas vitales en ellos. Igualmente dicen que, si los pones contra la luz, el que se trasluzca está vacío[662].

---

660 Pero no lo ha dicho. No había ordenadores para corregir.

661 Columela (8.3) también describe el gallinero con detalle. La mayor diferencia entre los dos es justamente la habitación del cuidador, "grande" en Varrón, de 7x7 pies, unos 5 m^2. La diferencia puede ser debida al concepto de "grande" y a un siglo y medio de diferencia entre ambos autores.

662 Estos métodos han estado en uso hasta nuestros días, y lo están en los gallineros rurales, cada día más escasos si es que queda alguno. En la época de Varrón ya se daba por cierto que el germen, en forma de gota sanguinolenta, estaba en la yema del huevo, como recoge Plinio (10.74-75) mucho después. Pero antes la cosa no estaba tan clara; Aristóteles (HA 6.3) pensaba nada menos que la yema era sustancia de reserva y que el poder germinativo estaba en la clara del huevo.

12. Los que los quieren conservar largo tiempo los frotan con sal fina o tienen en salmuera tres o cuatro horas, y una vez lavados los meten en salvado o granza. Al ponerlos a incubar, se procura que estén en número impar. El cuidador puede conocer al cuarto día después de comenzar la incubación si los huevos que se incuban tienen el germen de pollo. Si lo tiene contra la luz y observa que es uniformemente claro, se piensa que tiene que desecharse y poner otro.

Cuidados con los pollitos; atención general.

13. Hay que retirar los pollos nacidos en cada nido y echárselos a la que tenga pocos; de aquellas a las que les han quedado algunos pocos huevos, hay que cogérselos y echárselos a otras que todavía no eclosionaron y tienen menos de treinta pollos. No se debe hacer una pollada mayor. A los pollos hay que echarles por la mañana durante los primeros quince días, habiendo echado una capa de polvo para que la tierra dura no dañe sus picos, polenta[663] mezclada con semilla de mastuerzo previamente molida en un poco de agua para que después no se hinche en sus cuerpos. El agua, prohibida.

14. A las que comiencen a tener plumas en las ancas hay que despiojarlas a menudo en la cabeza y en el cuello, pues por su causa suelen debilitarse. Alrededor de sus nichos hay que quemar cuerno de ciervo para que las serpientes no se acerquen, pues suelen morir a causa del olor de esas alimañas[664]. Hay que hacerlas salir al sol y al estercolero para que puedan revolcarse, para que así sean más fáciles de cebar;

15. y no solamente a los pollos, sino a todo el gallinero, tanto en el verano como sobre todo cuando el tiempo sea agradable y soleado. Extiéndase por arriba una red que impida que las gallinas vuelen fuera de las paredes y que entre desde fuera un gavilán o algo semejante. Hay que evitar el calor y el frío, porque ambos le son nocivos. Cuando ya tengan plumas, hay que acostumbrarlas a que sigan a una o dos gallinas, de modo que las demás se queden libres más para la puesta que ocupadas en la crianza.

16. Conviene comenzar a incubar después de la luna nueva, porque generalmente la mayoría de las que empiezan antes no llegan a término[665]. Eclosionan en unos veinte días. Como sin duda he hablado mucho de las gallinas de granja, lo compensaré con la brevedad en las restantes.

---

663 La polenta se entiende hoy como torta o harina de maíz, pero lógicamente esto es desde que se popularizó el maíz como pienso a partir del XVIII. La polenta tradicional era de cebada.

664 Una de las escasas supersticiones campestres recogida por Varrón.

665 Seguían, pues, la teoría lunar fielmente; según los creyentes en ella, que aún existen, lo que haya de aumentar o crecer debe plantarse o, en este caso, disponerse en luna creciente.

Gallinas de campo

Las gallinas de campo[666] son raras en la ciudad y no se ven en Roma más que amansadas en jaulas; son semejantes en aspecto no a estas nuestras gallinas de granja sino a las africanas.

17. Las puras en aspecto y forma suelen ponerse en las solemnidades públicas con loros y mirlos blancos, y asimismo con otras cosas inusuales de este tipo. Generalmente no ponen huevos ni crían pollos en las granjas sino en los bosques. Se dice que por estas gallinas recibió el nombre la isla Gallinaria[667], que está en el mar Tirreno, en la costa de Italia, frente a los montes de Liguria, Intimelium y Album Ingaunum[668]: otros dicen que estas provienen de las de granja, que llevadas allí por los marineros procrearon y se asilvestraron[669].

Gallinas africanas

18. Las gallinas africanas son grandes, abigarradas, gibosas; los griegos las llaman "meleágridas"[670]. Estas son las últimas que, desde la cocina, entraron en la mesa de los sibaritas a causa del hastío de los hombres. Se venden a gran precio a causa de su escasez.

Ceba de gallinas

19. De los tres tipos de gallinas se ceban sobre todo las de granja. Las encierran en un lugar tibio, estrecho y oscuro, porque el movimiento y la luz son el castigo de la gordura. Para este asunto han de elegirse las gallinas más grandes y no necesariamente a las que falsamente llaman mélicas, porque los antiguos, de igual manera que a Tetis la llamaban Telis, así por 'médica' decían 'mélica'[671]. Así se llamaban al principio las que por su tamaño se traían de Media y a sus descendientes, y después, por semejanza, a todas las grandes.

20. Tras haberles arrancado las plumas de las alas y de la cola, las engordan con albóndigas de cebada mezclada con una parte de harina de *lolium*[672] o con semillas de lino endulza-

---

666 Las mencionó en el primer párrafo de este capítulo, como las africanas que siguen. Véanse allí las notas.

667 Actualmente la Isla de Albenga.

668 Hoy Ventimiglia y Albenga respectivamente, ambas ciudades en la costa ligur.

669 Por los detalles que se dan en este parágrafo puede pensarse que fueran faisanes, pues en la época de Varrón se importaban animales exóticos, y éstos sí que podían asilvestrarse, como se dice al final del parágrafo. Si sólo existieran en la Isla Gallinaria, podría pensarse en gallinas de granja asilvestradas, habiendo recuperado los vivos colores de las razas salvajes; pero Varrón las da como existentes en Italia también. Lo que no parece que puedan ser son perdices.

670 De aquí el nombre científico de la familia: *Meleagridae*. Las menciona Plinio (10.38) con este nombre.

671 Columela (8.2.4) decía que el error al llamar "mélica" a la "médica" era propio de ignorantes, no de los antiguos.

672 *Farina lolleacia*, harina de *lolium*. Es tentador traducir por "cizaña", pero es la única especie cuyo grano es tóxico. Hay otras muchas especies de *Lolium* (entre otras, los ballicos) que no son tóxicas, pero ninguna ha sido domesticada para semilla, mucho menos la cizaña. Si es una derivación de un primitivo y desconocido *iolium*, que ha dejado posibles derivados en las lenguas romances, no se puede asegurar. Columela (8.4.1) también menciona *lolium* como complemento en el alimento de las gallinas, aunque recomienda también muchos otros granos de cereales y leguminosas. El lino sí que se sembraba, y hay que recordar que fue una planta oleaginosa en épocas remotas, aunque con principios no nutritivos que se podrían eliminar, en parte, manteniéndolas algún tiempo en agua, como se ha seguido haciendo con las semillas de altramuces.

das en agua. Se les da de comer dos veces por día, observando por cualquier signo que se haya digerido la anterior antes de dar la siguiente. Una vez dado el alimento, cuando se haya expurgado la cabeza para que no tenga piojos, se las encierra de nuevo. Así se hace durante veinticinco días; entonces, al fin, están ya cebadas.

21. Algunos también ceban con pan de trigo empapado en agua mezclada con vino bueno y aromático, de tal modo que en veinte días se vuelvan gordas y tiernas[673]. Si, mientras se ceban, rechazan un exceso de alimento, ha de moderarse la ración en proporción, progresando en los diez primeros días, disminuyendo en los siguientes en la misma proporción para que los días primero y último sean iguales. De la misma manera se ceban y se engordan los pichones[674]".

3.10. GANSOS[675]

Cuestiones a considerar en su cría; caracteres deseables.

1. "Pasa ahora", dice Axio, "a ese género que no está contento ni en granja ni en tierra alguna, sino que requiere estanques, al que vosotros los filogriegos llamáis 'anfibio'[676]. A aquellos en los que se crían gansos los llamas, con nombre extranjero, *chenoboscion*[677]; de ellos, Escipión Metelo y Marco Seyo tienen algunas grandes manadas". "Seyo", dice Merula, "adquirió manadas de gansos de tal modo que observó los cinco apartados que referí al hablar de las gallinas. Estos son: de la raza, de la reproducción, de los huevos, de los pollos y de la ceba.

2. En primer lugar, ordenaba a un esclavo que al elegir observara que fuesen grandes y blancos, porque generalmente tienen pollos semejantes a ellos mismos, pues hay otro tipo abigarrado, que se dice salvaje, que ni se junta de buen grado con aquellos ni se amansa con facilidad.

Reproducción

3. El tiempo más conveniente para el apareamiento de los gansos es desde el solsticio de invierno, para la puesta y la incubación desde principios de Febrero o Marzo hasta el

---

673 El *agricultor de Virginia* (*Roman farming management*) nos dice que en su época aún se cebaban los pavos de esa manera.

674 Extemporánea alusión a los pichones, que tuvieron su lugar en el capítulo anterior (la ceba, en concreto, en 3.7.10). Debe ser un añadido del propio autor en alguna revisión.

675 Columela, 8.13-14; Plinio, 10.26-27; Geopónica, 14.22; Awam, 34.23-24; Alosno de Herrera, 5.10. La cría de gansos sufrió al llegar los pavos americanos tras el descubrimiento de América.

676 "Anfibio" porque viven en tierra y agua. Hoy llamamos "anfibios" a una clase de vertebrados a la que pertenecen ranas, sapos, tritones, etc.

677 Literalmente "sitio donde se crían gansos". No estaba mal del todo el neologismo. El ganso había sido domesticado, como tantas otras aves, por los egipcios, cuya cría se puede seguir perfectamente en las vívidas pinturas de las tumbas egipcias del Imperio Nuevo. A Roma debieron llegar por los griegos de la Magna Grecia. Pasaban en Roma por ser la imagen del ave vigilante, como muestra la leyenda de los gansos del Capitolio.

solsticio de verano. Generalmente se aparean en el agua; se los dirige a un río o a un estanque. Cada hembra no pone más de tres veces por año. Para cada una, cuando pongan, ha de prepararse un espacio cuadrado de alrededor de dos pies y medio, poniéndoseles paja de cama. Han de señalarse sus huevos con algún signo, porque a los ajenos no los empollan. Para la incubación se les ponen generalmente de nueve a once huevos; en esto, quien menos, cinco, el que más, quince. Incuba treinta días en mal tiempo, veinticinco si es más cálido.

4. Cuando eclosionan, se les permite estar con la madre los cinco primeros días. Después, cada día, si el tiempo es bueno, se los saca al prado, así como a estanques o charcas, y se les preparan recintos sobre la tierra o enterrados en los que se meten no más de veinte pollos en cada uno, procurando que dichas celdas no tengan humedad en el suelo y que tengan cama blanda de paja o de alguna otra cosa, y que allí no puedan llegar las comadrejas o hagan daño otras alimañas.

Cría y ceba

5. Los gansos pacen en lugares húmedos, en los que se siembra forraje que produzca algo de provecho, y se les siembra la hierba llamada achicoria[678], porque tocada por el agua, aunque esté seca, reverdece. Se les dan sus hojas una vez arrancadas para que, si se los lleva allí donde brota, ni la pierdan pisoteándola ni ellos mismos mueran de indigestión, pues son voraces por naturaleza. Por ello hay que refrenarlos, pues, a causa de su avidez al pacer, si agarran una raíz que quieren desenterrar, frecuentemente se rompen el cuello, ya que éste es muy débil, tanto como blanda la cabeza. Si no hay de esta hierba, ha de dárseles cebada u otro cereal. Cuando es el tiempo del fárrago ha de dárseles tal como dije de la achicoria.

6. Cuando incuban, hay que echarles cebada machacada en agua. A los pollos se les pone, primeramente, polenta o cebada durante dos días; en los tres siguientes, mastuerzo[679] verde troceado muy menudo en agua en un recipiente. Sin embargo, cuando están encerrados en recintos tanto sobre tierra como soterrados, de veinte en veinte como dije, les echan polenta o fárrago o alguna hierba tierna troceada.

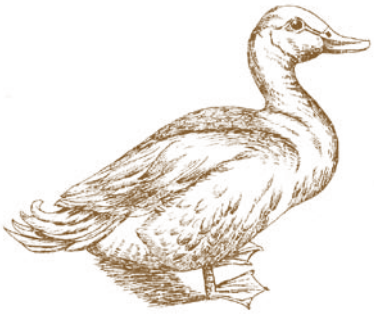
7. Para la ceba eligen pollos de alrededor de mes y medio de edad; los encierran en el cebadero y allí los alimentan con polenta y flor de harina empapada en agua, tanto como para que se harten tres veces al día. Después de comer se les permite que beban cuanto quieran. Así cuidados engordan en dos meses. Tras cada comida, el lugar suele limpiarse porque les gusta un sitio limpio aunque ellos mismos no dejan limpio ningún lugar donde hayan estado.

---

678 "Llamada…" porque debía ser de reciente introducción desde Grecia; la palabra del texto es, en efecto, griega aunque transcrita con caracteres latinos. Columela (8.14.2) lo dice con mayor claridad: se siembra alguna planta forrajera, sobre todo veza, alholva o trébol, y achicoria como menciona Varrón, como añadidura a las existentes en el prado.

679 *Nasturtium*: mastuerzo, que ya se le dio a las gallinas (cf. *supra* 3.9.13), pero aquí podría ser berro, nada ilógico en un ave acuática. La polenta, que acaba de mencionar, se comentó en la nota 663.

3.11. PATOS (y otras aves)[680]



Lugar de cría, alimentación.

1. Quienes quieran tener manadas de patos y formar un *nessotrophion*[681], en primer lugar, si existe la posibilidad, conviene elegir un humedal, porque eso es lo que prefieren sobre todo; si esto no es posible, lo mejor es allí donde haya un lago o un estanque natural o artificial al que puedan descender poco a poco.

2. Conviene que haya un vallado donde puedan moverse, de hasta quince pies de alto, como visteis en la granja de Seyo, que se cierre con una puerta. Alrededor de toda la pared, por dentro, un pretil ancho, en el cual, a lo largo de la pared, haya nichos cubiertos, y delante de ellos un vestíbulo allanado con revestimiento de ladrillo. En él, un canal continuo en el que se les pone el alimento y se les lleva el agua, pues así comen.

3. Todas las paredes deben estar alisadas con revestimiento, para que ni las garduñas ni ninguna otra alimaña pueda entrar para hacer daño, y por lo mismo todo el vallado se cubre con red de mallas grandes, para que allí ni pueda entrar volando el águila ni salir volando el pato. Se les da como alimento trigo, cebada, bagazo de uva, incluso alguna vez cangrejos de río[682] y algunos otros animales acuáticos de ese tipo. Conviene que en los estanques que haya en ese vallado entre agua en gran cantidad para que siempre sea fresca.

Cercetas, negretas y perdices.

4. Hay, además, otras especies algo similares, tales como cercetas, negretas y perdices que, como escribe Arquelao, conciben cuando oyen el canto del macho[683]. Éstas, como

---

680 Sólo patos, en general, en otros autores. Columela, 8.15; Geopónica, 14.23, pero incluye en el Libro 14 de manera muy breve otras aves como perdices, codornices, y hasta grajos y buitres…; Awam, 34.25-26; Alonso de Herrera, 5.10.

681 Literalmente, "lugar donde se crían patos", otro helenismo. El pato, domesticado como el ganso, en Egipto, seguramente a partir del Imperio Medio, estaba aún en fase de domesticación cuando escribe Varrón. Para ello, se cazaban con redes patos salvajes durante la época de la migración y se los mantenía en cautividad. Incluso en nuestros días, el pato doméstico, que ya ha perdido la capacidad de volar, agita sus alas cuando ve pasar las bandadas de sus congéneres salvajes. En tiempos de Varrón había que evitar que los patos volaran en tales épocas, pues aún lo podían hacer, como dice en el tercer parágrafo. Es otro animal de granja que debió llegar a través de los griegos en fechas relativamente recientes; Catón, de hecho, no lo menciona.

682 *Cammarus* también designa "gamba", pero es ilógico en estanques de agua dulce.

683 Cercetas y fochas son aves acuáticas, aunque totalmente diferentes del pato, pero no la perdiz, por lo que su presencia aquí es un ripio. En cuanto a la fecundación de la perdiz hembra, en 2.1.19 ha contado el caso de las yeguas de Lusitania y el de las gallinas en Italia, aunque en este último caso se refiera a los huevos no fecundados. También se decía de los buitres. Arquélao de Quersoneso aparece varias veces en esta obra, siempre en relación con aspectos fantásticos (véanse 2.3.5, 3.12.4, 3.16.4). Aristóteles (HA, 9.8) le dedica unas páginas a las costumbres de la perdiz y unas líneas a la codorniz, como Plinio (10.51).

las anteriores, no se ceban ni por su fecundidad ni por su calidad[684], y así engordan simplemente comiendo.

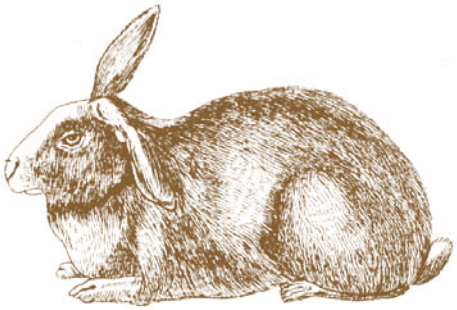
Con lo cual creo haber terminado lo que concierne al primer acto de la cría de los animales de granja".

3.12. CERCADOS. LEBRERAS; EL CONEJO[685]

Lebreras y cercados

1. Entretanto vuelve Apio y nos pregunta y le preguntamos qué se ha dicho y hecho. "Sigue", dice Apio, "el acto de la segunda parte que suele ser un añadido a la granja, llamado con nombre antiguo 'lebrera' por una de sus partes, pues allí no sólo se encierran liebres en un bosque, como tiempo atrás se hacía en parcelas de una yugada o dos, sino también ciervos o cabras en muchas yugadas. Se dice que Quinto Fulvio Lipino tiene en la región de Tarquinia cuarenta yugadas cercadas, en donde están encerrados no sólo los que he dicho sino también ovejas salvajes, y también una aún mayor aquí cerca de Estatonia[686] y algunas en otros lugares.

2. Pero en la Galia Transalpina, Tito Pompeyo tiene una reserva de caza tan grande que el cercado comprende cuatrocientos mil pasos cuadrados[687]. Además, en un mismo cercado suele haber generalmente caracoleras y colmenas y aun toneles donde se tienen lirones encerrados. Pero la custodia, reproducción y alimentación de todos ellos es evidente, excepto en el caso de las abejas.



684 Es decir, que ni para aumentar la puesta ni la calidad de la carne como en el caso de palomas y gallinas. Cercetas y negretas desaparecieron de las explotaciones aunque no de la caza. La perdiz, como bien se sabe, es, en la actualidad, de caza y de granja.

685 Muy poco tratado. Columela, 9.1; Plinio, 8.81; Geopónica, 19.4-5 y 8, pero baste ésta última cita (sobre los jabalíes) para darse cuenta del tratamiento del tema: "Si no quieres que te hagan daño, cuélgate al cuello como amuleto las pinzas de un cangrejo"; esto es todo lo que dice..

686 Las dos ciudades mencionadas estaban en Etruria; la primera es la actual Corneto Tarquinia.

687 Algo menos de 40 ha. La reserva de Quinto Fulvio mencionada en el párrafo anterior era de unas 10 ha.

Lebreras: cría y engorde de liebres

3. Pues ¿quién ignora que conviene que los tabiques de los cercados de la lebrera tengan revestimiento de yeso y que sean altos? Lo primero, para que no puedan entrar garduñas o martas ni otras alimañas, y lo segundo, para que el lobo no pueda saltar; y allí debe haber escondrijos donde las liebres puedan estar escondidas durante el día en matorrales e hierbas, así como árboles con amplias ramas para que impidan el intento del águila.

4. ¿Quién ignora asimismo que si introdujeran unas pocas liebres, machos y hembras, en breve tiempo se le habría de llenar? Tanta es la fecundidad de este cuadrúpedo, pues sólo conque se introduzcan cuatro en la lebrera, suele llenarse en corto tiempo, porque, frecuentemente, cuando tienen lebratos jóvenes, se encuentra que tienen otros en el vientre[688]. Y por eso escribe Arquelao sobre ellas que quien quiera saber cuántos años tienen conviene que examine los orificios naturales, porque sin duda unas tienen más que otras[689].

Tipos: el itálico, el nival y el conejo.

5. Poco ha se estableció que las liebres también se ceben; generalmente, se sacan de la lebrera, se guardan en jaulas y se engordan en un lugar cerrado. De liebres hay unos tres tipos: uno es este itálico nuestro con patas delanteras cortas, las traseras largas, la parte superior oscura, el vientre blanco, las orejas largas. De esta liebre se dice que, aun cuando está preñada, concibe. En Galia Transalpina y en Macedonia se hacen muy grandes; en Hispania y en Italia medianas.

6. Hay un segundo tipo que se cría en Galia cerca de los Alpes, que cambian sólo en el color, pues son completamente blancas; estas raramente se traen a Roma. Hay un tercer tipo, que se cría en Hispania, semejante en cierta manera a nuestra liebre, pero pequeño,

---

688 El caso fascinaba a los antiguos, entre otros a Aristóteles (HA 3.1 y 5.9) que lo ampliaba a los "bidentados" como, además de liebres, ratones y murciélagos.

689 De esto se hace eco Plinio (8.81), pero lo explica mejor: "tienen tanto años cuantos orificios tienen en el cuerpo para el excremento".

al que llaman conejo[690]. Lucio Aelio pensaba que se llamaba "liebre" (*lepus*) por su velocidad, porque era de "pies ligeros" (*levipes*). Yo creo que viene de una antigua palabra griega, porque los eolios la llamaban *léporin*. Los conejos se llaman así porque ellos mismos suelen hacer galerías subterráneas donde poder esconderse en el campo[691].

7. Si se puede, conviene tener en la lebrera de estos tres tipos. Creo que tú tienes dos ciertamente, porque estuviste muchos años en Hispania de modo que creo que desde allí te persiguieron los conejos[692]".

3.13. RESERVAS DE CAZA[693]

1. "Ciertamente, Axio", dice Apio, "sabes que se pueden tener jabalíes en la lebrera y que allí suelen engordar sin gran esfuerzo tanto los capturados como los amansados que allí han nacido. Pues en la finca que, en la región de Túsculo, Varrón, aquí presente, le compró a Marco Pupio Pisón, viste que, al toque de corneta en un cierto momento, los jabalíes y las cabras se congregaban para recibir el pienso cuando desde un lugar elevado en una terraza se echaban bellotas a los jabalíes y veza o alguna otra cosa a las cabras".

2. "Yo sí que vi cómo se hacía, allí más bien al estilo tracio[694]", dice aquél, "cuando estuve en casa de Quinto Hortensio en la región de Laurentum, pues había un bosque, como él decía, de más de cincuenta yugadas con cercado de piedra, al que no llamaba lebrera, sino "reserva de caza"[695]. Había allí un lugar elevado, donde, puesta la mesa, cenábamos, adonde mandó llamar a Orfeo[696].

3. Éste, que había venido con estola y cítara, habiéndole pedido que cantara, tocó la trompeta, y tan grande cantidad de ciervos, jabalíes y otros cuadrúpedos nos rodeó que el espectáculo no me pareció menos hermoso que el de los ediles en el Circo Máximo cuando se hacen cacerías sin animales africanos".

---

690 El conejo es, ciertamente, hispánico. Más dócil que la liebre, pronto fue el favorito de la granja y de la mesa. Los romanos se encargaron de extenderlo por toda Europa, no ya por hacer conejeras por donde fueron, sino porque el conejo, a diferencia de la liebre, excava túneles en el suelo que, además de ser sus madrigueras, le servían para salir fuera de las lebreras.

691 En latín, *cuniculus* es "galería subterránea". En realidad, son sus madrigueras, a diferencia de las liebres, que encaman sobre tierra. No está claro cuál es el sentido original del término *cuniculus* (de posible origen ibérico), si conejo o galería subterránea.

692 Se dirige, evidentemente, a Varrón.

693 Ver nota a 3.12.

694 En griego en el original.

695 En el original, *therotrophium,* literalmente "sitio para criar animales de caza". Realmente, aparte del helenismo de la época, la palabra "lebrera" no era la más apropiada para un auténtico parque cinegético. Ya lo había avanzado al comienzo del capítulo anterior (3.12.1). La reserva de Q. Hortensio era de unas 13 ha.

696 Un sirviente caracterizado de Orfeo.

3.14. CARACOLES[697]

Caracoleras

1. "Apio aligeró tu turno, amigo Merula", dijo Axio. "En lo que a la caza concierne, el segundo acto[698] pasó con brevedad, y no pregunto ni sobre los caracoles ni sobre los lirones, que es lo que falta, aunque no puede ser un gran trabajo". "No es eso tan simple como piensas, querido Axio", dice Apio, "pues también para las caracoleras[699] ha de elegirse un lugar idóneo al aire libre que se rodee por completo de agua para que no tengas que buscar, no ya a las crías, sino a los mismos que allí hayas puesto para reproducirse. Agua, digo, confinada, para que no haya que solicitar los servicios de un buscador de esclavos fugitivos.

2. El sitio mejor es el que no quema el sol y le toca el rocío. Que si no es natural, pues casi no los hay en lugares soleados, ni tienes un lugar sombrío donde lo puedas hacer, como los hay al pie de rocas y montes cuyas faldas bañan lagos y ríos, conviene rociarlo artificialmente. Esto se hace llevando canalones y poniéndoles tetillas finas que echen agua de forma que choque en alguna piedra y se esparza alrededor.

Cría, tipos, reproducción y ceba.

3. Requieren poco alimento, sin necesidad de que alguien se lo administre[700], y lo encuentran no sólo en el recinto mientras serpean sino que también lo hallan, si una corriente de agua no se lo impide, en las paredes verticales. Finalmente, los caracoles también prolongan largamente su vida rumiando en la tienda del vendedor si para ello se le echan unas pocas hojas de laurel y se les esparce un poco de salvado. Por ello, el cocinero casi nunca sabe si los cocina vivos o muertos.

4. Hay muchos tipos de caracoles, como los pequeños blancuzcos que se traen de la región de Reate, los grandes que se traen de Iliria y los medianos que se traen de África[701]; no es que no los haya en algunos lugares de estas regiones de tamaños distintos, pues también los hay muy grandes en África, los que llaman *solitannae*, de modo que en ellos se

---

697 Plinio, 9.82, reproduce gran parte de lo que Varrón dice. Apicio (*Apicius…*) da varias recetas para guisar caracoles (3-4 según versiones) que incluyen su ceba con leche y flor de harina de trigo o simplemente leche y sal. Luego se freían y se sazonaban con *garum*, vino, aceite, comino o pimienta; en otra receta, se asan directamente con sal y aceite antes de condimentarlos. Parece ser que se introdujeron en la mesa romana en la primera mitad del siglo I aC

698 Véase 3.3.1, 3.3.8, 3.12.1-2.

699 Los caracoles se consumieron desde miles de años atrás ya por pueblos cazadores-recolectores. Se seguían recogiendo, como hoy, en el campo, pero aquí se trata de auténtica cría, lo que en Roma era algo reciente en vida de Varrón; parece que la primera caracolera la formó Quinto Fulvio Lipino, que aparece como gran propietario en 3.12.1. Fue una necesidad, pues los caracoles eran un plato favorito para los romanos.

700 Véase #5 más abajo, Plinio (9.82): vino reducido (*sapa*) y escanda o "cosas como estas".

701 También hoy se conocen esas diferentes clases de caracoles, que tienen sus guisos especiales (a la borgoñona, a la riojana, etc.)

pueden echar 80 cuadrantes[702], y del mismo modo en otras regiones, comparados unos con otros, los hay más pequeños y más grandes.

5. En cuanto a la reproducción, los caracoles tienen una descendencia innumerable. Su semilla[703] es diminuta, y su cubierta blanda se endurece al cabo del tiempo. Producen una gran ganancia económica en las grandes islas hechas en las granjas. También se suelen cebar así: se reviste interiormente una olla agujereada con vino cocido y escanda para que allí coman; debe tener agujeros para que el aire pueda entrar, pues son de naturaleza vivaz".

3.15. LIRONES[704]

1. "Sin embargo, para los lirones se dispone un plan distinto, pues se cerca el lugar no con agua sino con un muro, todo él revestido por dentro con guijarro o enlucido para que no se pueda salir por él. En el lugar conviene que haya arbolitos que produzcan bellotas. Y si no se cargan con fruto, conviene echar dentro del cercado bellotas y castañas para que se harten.

2. Conviene hacerles cavidades espaciosas donde puedan parir sus crías, y que haya poca agua, porque no la usan mucho y buscan lugares secos. Se ceban en tinajas, que muchos tienen incluso en sus casas; los alfareros las hacen muy diferentes de otras, porque en sus paredes hacen canales y un agujero para poner el pienso. En estas tinajas se echan bellotas, nueces o castañas. Cuando se coloca la tapadera en la tinaja, engordan en la oscuridad".

---

702 A menos que haya un error en el texto, es una tremenda exageración (¡unos diez litros por concha de caracol!). Los antiguos aceptaban de buen grado las exageraciones, sobre todo provenientes de regiones exóticas; por eso no es extraño que la recoja Plinio (9.82) basándose en este pasaje de Varrón: el criterio de autoridad, además, era demasiado fuerte.

703 Los huevos.

704 Un animal desconocido en la zootecnia actual, un roedor arborícola del tamaño de una ardilla, a la que recuerda; su cría puede parecer insólita hoy, pero eran un manjar apreciado por los romanos que, por una vez, se adelantaron a los griegos. La receta 396 de Apicio los prepara rellenos de carne de cerdo y del propio lirón, todo ello machacado con pimienta, nueces, silfio (laserpitio) y caldo; el silfio se usaba, además, como contraceptivo por griegos y romanos y valía más que la plata, pero se extinguió hace 1500 años por sobreexplotación sin que se hubiera llegado a cultivar. También se preparaban rebozados en miel y salpimentados con semillas de adormidera una vez asados o bien rellenos al horno. Según el *agricultor de Virginia* (*Roman farming management*), también se consumían en su tierra a principios del XX con preferencia al *posum*. Plinio hace una breve mención en el capítulo dedicado a los ratones (8.82).

3.16. ABEJAS[705]

Introducción; loa de la abeja.

Preámbulo

1. "Así pues", dice Apio, "queda el acto tercero[706] de la cría de ganado en la granja: los viveros de peces". "¿Por qué el tercero?", dice Axio, "¿acaso porque de joven tú no solías beber vino mulso[707] en tu casa por una razón económica vamos a despreciar la miel?" "Tiene razón", nos dice Apio,

2. "pues como me quedé en la pobreza con dos hermanos y dos hermanas, de las que una di a Lúculo sin dote, por él primeramente, habiéndome cedido una heredad, y el primero yo mismo, empecé a beber vino mulso en casa cuando, entretanto, casi a diario se ofrecía aguamiel a todo el mundo en los banquetes.

3. Además me corresponde a mí[708], y no a ti, saber de esas voladoras a las cuales tanto concedió la naturaleza en talento y arte. Y así, para que sepas que yo las conozco mejor que tú, oye acerca de su increíble arte natural. Merula, como hizo en todo lo demás, mostrará los procedimientos que suelen seguir los colmeneros.

Generación de las abejas; 'bugonia'. Sociedad y facetas generales dignas de admiración; el "rey"

4. En primer lugar, las abejas nacen en parte de abejas, en parte del cuerpo putrefacto de un buey[709]. Y así, Arquelao, en los epigramas, dice que ellas son "las vagantes hijas de una vaca muerta", y asimismo "las avispas se engendran en caballos, en tanto que las abejas en terneras"[710]. Las abejas no son de naturaleza solitaria, como las águilas, sino como los hombres. Porque aunque los grajos también se comportan así, no es lo mismo, porque en un caso la sociedad es de obras y edificios que en el otro caso no hay; aquí

---

705 Animal maravilloso para los antiguos tanto como para los modernos. Aristóteles le dedicó muchas páginas, más que a ningún otro animal (5.21-22 y el larguísimo capítulo 9.40) que influyó poderosamente en todos los que vinieron después. Virgilio les dedicó nada menos que uno de los cuatro Libros (el cuarto) de sus Geórgicas; Columela , el noveno entero, quizá el más completo tratamiento; Plinio, 11.4-23 y 21.41-49; Geopónica, 15.2.9; .Awam, 34.49-70: Alonso de Herrera, 5.1-9. Todos los autores, en definitiva, y extensamente.

706 Recuérdese que los tres "actos" se enumeraron en 3.3.1-4.

707 No existe en español el equivalente a *aguamiel* pero con vino, aunque sí el *vino mulso* para el vino endulzado con miel y, muchos siglos más tarde, con azúcar.

708 De nuevo Varrón utiliza como relator un personaje con un nombre derivado de la especie a tratar (Apio, *apis*).

709 Véase 2.5.5 y la nota correspondiente (y 'Melisa' en el Anejo 5).

710 Las dos referencias de Arquelao, en griego en el original. Hay en todo este libro una gran cantidad de vocablos griegos, puede que no sólo por el afán helenizante que ya hemos visto a lo largo de la obra de Varrón, sino, en este caso, porque la apicultura llegó a Roma desde Grecia.

hay razón y arte, de ellas se aprende a trabajar, de ellas a edificar, de ellas a guardar el alimento[711].

5. Tres tareas tienen, pues: alimento, casa y trabajo, y no es lo mismo el alimento que la cera, ni que la miel, ni que la casa. ¿No tiene el panal seis ángulos en cada celda, tantos cuantas patas tiene la abeja[712]? Porque los geómetras demuestran que el hexágono se inscribe en una circunferencia, de modo que incluye la mayor parte del espacio. Se alimentan en las afueras, trabajan dentro en lo que, como es el más dulce, es grato a dioses y hombres, porque el panal llega a los altares y la miel se ofrece al comienzo de los banquetes y a los postres[713].

6. Las suyas son como las ciudades de los hombres, porque aquí hay un rey, un mando y una sociedad[714]. Buscan las cosas limpias, y así ninguna de ellas se posa en lugares sucios o que huelan mal, ni tampoco en el que huele a buenos ungüentos. Y así le pican a quien se les acerca perfumado, no lo lamen como las moscas, pues nadie las ve, como a éstas, en carne, sangre o grasa. Por eso solo se posan en cosas de sabor dulce.

7. No es ni malvada, porque no estropea ninguna obra saqueándola, ni indolente, tal que no resista a quien intenta perturbarla, y, sin embargo, no ignora su debilidad. Se dice, con razón, que son las aves de las Musas, porque si alguna vez están dispersas, con címbalos y palmadas se las recoge rápidamente en un único lugar; y así como a estas divinidades los hombres le atribuyeron el Helicón y el Olimpo[715], así la naturaleza atribuyó a las abejas los montes floridos e incultos.

---

711 La admiración de los antiguos por las abejas no tenía límite. Era, para ellos, la sociedad perfecta, digna de imitación y de la que, como se dice aquí, los hombres aprendieron tantas cosas. En realidad, hay que reconocer sus muchas perfecciones y sus múltiples curiosidades biológicas, de la que la reproducción, el sistema social y el auténtico lenguaje que emplean para comunicarse son los puntos más conocidos y sobresalientes.

712 Típico ejemplo de la lógica primitiva, basada en la analogía o en la simple similitud aunque sea tan curiosa como esta. Seis lados del hexágono y seis patas era suficiente para ver una base común.

713 El *mulsum*, vino endulzado con miel, se servía al principio y al fin del banquete. Este tenía tres partes: (1) el *gustus* o *promulsis*, que consistía principalmente en aperitivos, sobre todo huevos (véase 1.2.11), de donde la expresión *ab ovo usque ad mala*; (2) los platos principales y (3) los postres (*mensa secunda*).

714 Aunque el primero en afirmar que el "rey" era "reina" fue el español Luis Méndez de Torres en 1586, autor del primer tratado dedicado exclusivamente a la abeja, hasta el siglo XVII no se pudo demostrar tal cosa. El "rey" que creían los antiguos era, en realidad, una "reina", esto es, la única hembra fértil del enjambre, "reina" que no manda absolutamente nada, aunque las obreras que la sirven siempre le dan la cara, nunca la espalda; en esto su figura es la de una auténtica reina. Las que dirigen la vida del panal de forma colectiva (es un caso extraordinario de "inteligencia social") son las obreras, hembras estériles, hijas de la reina anterior en las primeras semanas de vida del nuevo enjambre y de la reina actual pasado un cierto tiempo; son las que realizan todas las labores excepto la de procrear. La diferencia con la reina es que ésta nace de celdillas "reales" dispuestas por las obreras en el centro del panal, que reciben un suplemento de alimentación (la famosa "jalea real") que no se añade a las celdillas de las obreras. En el exterior de la colmena nacen los machos ("zánganos") de huevos no fecundados, cuya única misión es la de que uno o algunos de entre ellos fertilice a la nueva reina, que emerge de una de las celdillas reales y que, tras matar a las que lo hacen de las otras celdas reales, emprende su vuelo nupcial. El estudio detallado de la vida de la colmena no fue posible hasta el invento de los panales móviles. Los antiguos nunca pudieron sospechar la complejidad de la reproducción de la abeja, por eso la creencia de un "rey" (por tener aguijón) y de que las obreras eran hembras fértiles (para Aristóteles, mitad hembras mitad machos a causa del agujón).

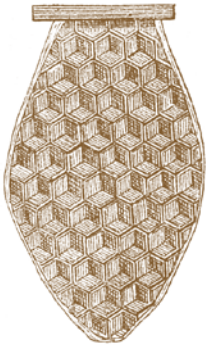
715 Helicón: Montaña de Beocia (Grecia) cercano al monte Parnaso y al golfo de Corinto. Estaba consagrado a Apolo y a las Musas. Olimpo: la montaña más alta de Grecia, situada entre Tesalia y la Macedonia griega; era la mítica sede de los dioses presididos por Zeus.

8. Siguen a su rey a dónde vaya, lo ayudan si se cansa, y si no puede volar lo llevan a cuestas porque quieren salvarlo[716]. Las abejas son activas y odian a los perezosos, y por eso, persiguiéndolos sin descanso, echan fuera a los zánganos porque estos no ayudan pero consumen miel; incluso unas pocas persiguen a un gran número de ellos por mucho ruido que hagan[717]. Por el exterior de la piquera de la colmena taponan todo por donde pasa el aire entre los panales con lo que los griegos llaman *erizake*[718].

9. Todas viven como en el ejército; duermen y trabajan turnándose por igual y cuando envían colonias, sus jefes las reúnen con cierta voz a semejanza de la trompeta. Esto lo hacen también como señales entre ellas cuando tienen paz o guerra[719]. Pero, Merula, para que nuestro amigo Axio no se debilite oyendo estas cosas de la naturaleza, como nada dije sobre el beneficio económico, te transfiero ahora la antorcha en la carrera[720]".

Apicultura.

Ventajas económicas de su explotación



10. "Sobre el rendimiento económico", dice Merula, "digo lo que sigue, que quizá para ti, Axio, sea suficiente; en esto tengo como autoridad no sólo a Seyo, quien, alquilando sus colmenas, obtiene cada año cinco mil libras de miel, sino también a nuestro amigo Varrón, a quien le oí decir que él había tenido en Hispania a dos soldados, los hermanos Veyanio, ricos propietarios de la región de los faliscos[721]; estos, al dejarles su padre una casita de campo y una parcela ciertamente no mayor de una yugada, habían hecho

716 Es la idea que se puede tener al observar el enjambre saliente siguiendo a la reina en el vuelo nupcial y, asimismo, que en la fase final del vuelo, la reina cae al suelo con todos los zánganos alrededor, levantándose a continuación también acompañada de la nube de machos.

717 Al final del verano los echan a todos y les impiden la entrada si vuelven a intentarlo. En tiempo de escasez incluso los llegan a matar. La fecundación de la reina está asegurada porque los zánganos vuelan hacia la "zanganera", una zona donde se reúnen los machos de las colmenas vecinas, sin que se haya llegado a saber por qué se elige. En su primer vuelo, la reina debe atravesarla, de ahí que siempre haya machos para la cópula y, al mismo tiempo, se garantiza la exogamia.

718 Ver más adelante el parágrafo 23. Aristóteles (HA 9.40) dice, correctamente, que para las abejas el *erizáke* es un alimento ("pan de abejas") con cierto sabor dulce a higos; es, quizá, una confusión de Varrón. El "pan de abejas" es la masa que hacen con polen, néctar y saliva para alimentarse y alimentar a las larvas no reales, esto es, a las de obreras y zánganos. Gaffiot lo da en su Diccionario como sinónimo de propóleos (que es como hoy lo consideran los apicultores) además de cómo alimento, en este caso citando a Plinio, y el Oxford Dictionary lo hace como "pan de abejas". Dado que el *erizáke* mencionado por Varrón sirve para tapar las entradas de aire, lo más verosímil es que sea propóleos y no el auténtico *erizáke*. Vésae #23 *infra*.

719 Aunque tenidas antes y ahora por pacíficas y atentas sólo a su propia colmena, las abejas pueden convertirse en ladronas en tiempos de escasez, teniendo lugar entonces auténticas guerras entre ellas que deja miles de muertas. Ese "sonido" con el que se organizan es debido a la vibración de las alas, que crece con la excitación. De nuevo, "los jefes" son el ente colectivo representado por las obreras.

720 El lector moderno no vacilará en recordar la transferencia de la antorcha olímpica hasta llegar a la sede de los Juegos Olímpicos. La comparación es antigua, como lo eran las carreras rituales en la antigua Grecia en las que se llevaba una antorcha que pasaba de corredor a corredor.

721 Región de Etruria, bien conocida en Roma por la manera de preparar tripa de cerdo rellena.

colmenas alrededor de toda la casa y, en el huerto que tenían, habían plantado lo restante con tomillo, codeso y toronjil[722], planta a la que unos llaman *melifilon,* otros *melisofilon* y algún otro *melitena*[723].

11. Estaban acostumbrados, pues así hacían para equilibrar las ganancias, a no recibir menos de diez mil sestercios de la miel, pues decían que preferían esperar un comprador hasta el tiempo conveniente antes que con prisa en otro momento". "Dime pues", dice Axio, "dónde y de qué manera me conviene hacer una colmena para conseguir buenos rendimientos".

La colmena. Situación. Plantas apropiadas

12. "Conviene hacer las *melitonas* como sigue", dice Merula; "otros las llaman *melitrofia*[724], y otros, a lo mismo, colmenas. En primer lugar, la mejor situación es al lado de la casa de campo, donde no resuenen los ecos (porque este sonido se piensa que puede causar su fuga[725]), donde el aire sea templado, no ardiente en verano y soleado en invierno, que mire principalmente a la salida del sol en invierno y que tenga cerca esos lugares donde el alimento es abundante y el agua limpia.

13. Si no hay alimento natural, conviene que el dueño siembre allí lo que principalmente buscan las abejas, esto es, rosa, serpol, toronjil, amapola, habas, lenteja, guisante, albahaca, gladiolo[726], alfalfa, y sobre todo el codeso[727], que es lo más provechoso cuando se debilitan, pues empieza a florecer en el equinoccio de primavera y continúa hasta el otro equinoccio.

722 Las tres plantas mencionadas son ciertamente melíferas. La miel de tomillo ha seguido siendo de las más apreciadas. El toronjil también se llama "melisa" (véase 'Melisa' en Anejo 5); su nombre latino, *apiastrum* o *apiaster*, deriva de *apis*, abeja.

723 Las tres palabras griegas son sinónimos para la melisa o toronjil; literalmente quieren decir respectivamente *hoja de miel*, *hoja de abeja* y *hierba de abeja*.

724 Dos helenismos para decir, en latín, *mellaria*: colmenas.

725 Frase más interpretada que traducida por incluir una palabra sin sentido sobre cuya corrección los editores no se ponen de acuerdo.

726 El texto dice *cyprum*, que es o aceite de henna o cobre de Chipre. Se corrigió por algunos en *cyperum*, que puede ser chufa (de nombre científico *Cyperus esculentum*) o galanga (*Alpinia galanga*, relacionada con el gengibre). Pero una y otra se utilizan, respectivamente, por sus tubérculos o por sus rizomas; las flores, en ambos casos, son inconspicuas, por lo que no son melíferas, ni lo podían ser en tiempos de Varrón en Roma, pues la chufa es egipcia y la galanga del sudeste asiático. Lo más probable es que Varrón escribiera *cypirus* (o *cypiros*), una forma de gladiolo, planta que sí produce polen y que existe en toda la región mediterránea, aunque es dudoso que sea melífera, al menos en condiciones normales de floración.

727 Menos lenteja y guisante, y quizá el gladiolo, todas las demás plantas son melíferas. Lentejas y guisantes ni siquiera son visitadas por las abejas, por lo que es extraña su inclusión aquí; sí lo son las habas, pero sus polinizadores habituales son abejas solitarias (como *Eucera numida*) o abejorros de los géneros *Bombus*, *Xylocopa* y otros. Plinio trata con mucho detalle la flora melífera (21.41-49).

14. Pero así como el codeso es lo mejor para la salud de las abejas, el tomillo lo es para hacer la miel. Por esta causa la miel de Sicilia se lleva la palma, porque allí el buen tomillo es abundante. Por eso algunos machacan el tomillo en un mortero, lo deslíen en agua tibia y con él rocían todos los planteles sembrados para las abejas.

15. En lo que concierne el lugar, la mejor elección para las abejas es junto a la casa de campo, algunos a veces también colocan la colmena en el pórtico de la casa para que esté más segura.

Construcción de la colmena, materiales que se usan, colocación

Donde estén, unos las hacen redondas con ramas flexibles, otros con leña y cortezas, otros de troncos huecos, otros de barro, otros incluso de varas cuadradas de unos tres pies de longitud y de un pie de anchura, pero de tal modo que se estrechen cuando haya pocas abejas para rellenarlas, con objeto de que no se desalienten en un lugar amplio deshabitado. Todas estas colmenas se llaman *alvi* por el alimento (*alimonio*) de la miel; parece que las hacen por ello estrechísimas en su mitad para que imiten su figura[728].

16. A las de mimbres[729] las embadurnan con estiércol de vacuno por dentro y por fuera, para que no se ahuyenten por su aspereza, y a las colmenas las colocan en repisas en las paredes de forma que ni se muevan ni se toquen entre sí cuando se ordenen en filas. De este modo, intercalando un espacio, se colocan por debajo una segunda y una tercera fila, y se dice que, en este punto, mejor reducir que añadir una cuarta. En la mitad de la colmena, para que entren las abejas, se hacen agujeros pequeños a derecha e izquierda.

17. En su extremidad[730], para que los colmeneros puedan extraer el panal, se coloca una tapadera. Las mejores colmenas se hacen de cortezas, las peores de barro, porque las abejas se afectan muchísimo tanto con el frío del invierno como con el calor del verano. En primavera y en verano, el colmenero debe inspeccionarlas unas tres veces al mes, ahumarlas ligeramente, limpiar de suciedad la colmena y eliminar los gusanos[731].

---

728 Si las etimologías de Varrón son casi siempre curiosas, en este caso llega al extremo. La derivación se basa en la extraña comparación de *alvus* (“colmena” pero también “estómago” y otros tipos de cavidades) con *alimonia*, “alimento”; la forma de la colmena con estrechamiento en la mitad es de atribución ambigua: puede ser la forma de las abejas o la del estómago.

729 En el párrafo anterior las describió como de “ramajes”; aquí las restringe a mimbres, el material más usual.

730 Según el texto latino debería ser la parte superior, pero las colmenas se cubrían con pieles, por lo que es lógico que se refiera a “la parte posterior de la colmena”, en concordancia con Plinio (21.47).

731 Hoy “fumigamos” con muchas más cosas que con humo, que fue el gran antiparasitario de la antigüedad y que, en el caso de las abejas, ha llegado hasta nuestros días. Los “gusanos” son fundamentalmente larvas de polilla que pueden destruir la colmena.

Cuidados a tener en la colmena; razas; avispas.

18. Además, debe procurar que no haya muchos reyes, pues se convierten en perjudiciales a causa de las discordias[732]. Algunos dicen que, habiendo tres tipos de reyes en las abejas, --negro, rojo y bandeado-- o, como escribe Menecrates, dos, negro y bandeado, que es el mejor[733], le será de provecho al colmenero, cuando haya dos en la misma colmena, matar al negro cuando coincida con otro rey, pues es sedicioso y arruina la colmena porque o huye con el enjambre o es puesto en fuga con él.

19. De las restantes abejas, la mejor es la pequeña, bandeada y redonda. El que se llama por algunos "ladrón", por otros "falso abejorro", es negro y de ancho vientre[734]. La avispa, que se asemeja a la abeja, no es compañera en el trabajo y como suele hacer daño con sus mordiscos, las abejas se separan de ella[735]. Las abejas difieren entre sí, pues las hay salvajes y domésticas. Ahora bien, llamo salvajes a las que se alimentan en lugares silvestres y domésticas las que lo hacen en los cultivados. Las salvajes son vellosas y más pequeñas en tamaño, pero más trabajadoras.

732 Ya se ha dicho más arriba que los antiguos tomaban por "reyes" lo que en realidad son "reinas", hembras fértiles. La primera reina que emerge de las celdas reales elimina a las demás larvas reales; a continuación, y tras unos vuelos de reconocimiento, emprende el vuelo nupcial y, una vez fecundada, vuelve a la colmena. Si la colmena es grande, pueden salir varias reinas que, al volver, luchan entre sí hasta que sólo sobrevive una; en colmenas muy grandes pueden coexistir varias reinas, pero cada una con su enjambre. La reina vieja ha salido antes de la emergencia seguida de una buena parte de la colmena (jabardo o enjambre). Se posa en la parte inferior de una rama o de una viga, con todas las obreras rodeándola y formando una masa zumbante verdaderamente sorprendente y curiosa. Unas obreras exploradoras buscan, entretanto, un lugar adecuado (un tronco hueco, una oquedad en una roca) para la instalación definitiva del enjambre. Mientras está el jabardo colgando de la rama, los apicultores lo pueden coger introduciéndolo con cuidado en un saco; cuando el extremo superior del saco llega a la rama, se desprende con un golpe fuerte en esta, se cierra rápidamente y se lo abre en una colmena preparada al efecto. El jabardeo o producción de enjambres hijos es el momento culminante de la vida de las colmenas; una colmena muy enjambradora es un defecto, pues de cada vez la colmena madre queda muy reducida en número con la merma consiguiente en la producción. De ahí que los apicultores traten de controlar el proceso para que jabardeen cuando convenga. El zumbido cuando llega el jabardeo es especial; el buen apicultor lo debe conocer bien y estar preparado para recoger los jabardos cuando salen.

733 Pero quien está en lo cierto es Menécrates, como lo estaba Aristóteles (HA 9.40). La diferencia se debe al pelaje de la abeja, siempre bandeado alternado negro y amarillo, pero siendo las bandas amarillas de fondo oscuro en la raza negra. La base de la diferencia es genética y caracteriza las dos principales razas europeas, la *carnea* y la *nigra*. Menécrates de Éfeso fue citado, entre otros muchos, en 1.1.9. Era poeta, pero los intelectuales antiguos no infravaloraban la agricultura, y menos aún los filósofos, en particular Aristóteles, a quien siguen en no pocas cuestiones relativas a los animales, en especial en este caso a las abejas.

734 Es el zángano, "ladrón" porque consume miel sin trabajar, "falso abejorro" por el vientre negruzco que lo puede asemejar a los abejorros que conviven con las abejas en los mismos ambientes floridos .

735 No son mordiscos, como bien se sabe, sino picaduras con el aguijón en el extremo del abdomen, mucho más fuerte y con mayor cantidad de veneno que el de las abejas. Cuando avispa y abeja coinciden en una flor, en la breve lucha que sigue la avispa parte por la mitad a la abeja de un picotazo. Pero cuando alguna avispa, sobre todo las gigantes predadoras, se aventuran en una colmena para buscar o víctimas para sus larvas o miel como alimento, termina siendo aniquilada por las obreras, a veces con un alto coste en vidas.

Caracteres a observar en la compra.

Al comprar conviene que el comprador vea si están sanas o enfermas.

20. Signos de salud: si son abundantes en el enjambre, si están lustrosas y si la obra que hacen es uniforme y lisa. Señales de menor vigor: si son vellosas y erizadas, como polvorientas, a menos que la estación de laboreo las presione, pues entonces, a causa del trabajo, se embastecen y debilitan.

Traslado de colmenas. Diarrea primaveral

21. Si hay que mover las colmenas a otro lugar, conviene hacerlo cuidadosamente, tanto poniendo cuidado en el tiempo en que mejor lo puedes hacer como disponiendo el lugar idóneo adonde las trasladas. En cuanto al tiempo, en primavera mejor que en invierno, porque en el invierno se acostumbran más difícilmente a que permanezcan donde se han llevado, y por eso huyen las más veces. Si desde un buen sitio las trasladáis adonde no hay pasto idóneo, se dan a la fuga, así como también si las haces pasar de la colmena a otra colmena en el mismo sitio, haciéndolo negligentemente[736].

22. A la que han de pasar las abejas la debes frotar con toronjil, porque esto las atrae, y poner panales de miel dentro, no lejos de las entradas, para que, cuando adviertan que no hay carencia… dice haber tenido[737]. Este dice que cuando las abejas enferman a causa de sus primeros alimentos primaverales que hacen de las flores del almendro y del cornejo, tienen diarrea y hay que restablecerlas con orina como bebida.

Productos de la colmena y sus fuentes

23. Se llama propóleos[738] a aquello con lo que hacen una protección en la piquera de entrada ante la colmena sobre todo en verano. Dicha sustancia, y aun con el mismo nombre, la usan los médicos en emplastos, por lo cual se vende en la Vía Sacra más cara que la miel. Se llama

736 Todos estos consejos siguen siendo válidos.

737 Toda la frase se tiene por corrupta. Todo el pasaje parece seguir a Menécrates, que debe ser el "éste" con el que comienza la frase siguiente.

738 Cf. #~8 *supra*. "Propóleos: Sustancia cérea con que las abejas bañan las colmenas o vasos antes de empezar a obrar" (DRAE). Poco conocido, a diferencia de la miel y de la cera, el propóleos es una sustancia resinosa colocada, en efecto, sobre la piquera de la colmena. Los latinos aceptaron el nombre griego tal cual: *própolis*, literalmente "delante de la ciudad". Lo fabrican a partir de sustancias resinosas o viscosas de la flora local. El propóleos parece tener propiedades vulnerarias, y se dice que incluso en la primera guerra mundial no pocos soldados heridos salvaron su vida gracias al propóleos recogido por los colmeneros. Como curiosidad, se dice que Stradivarius lo utilizaba para barnizar sus famosos violines.

erizáke a la sustancia con la que pegan los extremos de los panales entre sí, que es distinta de la miel y del propóleos, y por eso en ella debe residir la atracción[739]. Por ello, allí donde quieren que se establezca el jabardo se unta una rama o alguna otra cosa con *erizáke* mezclado con toronjil.

24. El panal es lo que modelan con cera con muchas cavidades, teniendo cada cavidad seis lados, tantos cuantas patas le dio la naturaleza a cada abeja. Se dice que lo que traen para hacer las cuatro sustancias, propóleos, *erizáke*, cera[740] y miel, no los cogen todos de los mismos sitios. Un solo origen: del granado y del espárrago solamente alimento, del olivo la cera, del higo la miel, pero no es buena.

25. Dos materias se ofrecen por las habas, el toronjil, la calabaza[741] y la col: cera y alimento. También doble el que se hace de la manzana y de las peras silvestres: alimento y miel. Del mismo modo doble, pero diferente, de la amapola: cera y miel. También se hace triple empleo, como del almendro y de jaramagos[742]: alimento, miel y cera. Asimismo recolectan de otras flores de tal forma que a unas las eligen para materias simples y a otras para muchas,

26. y también siguen otro criterio en lo que han de elegir, o el criterio las sigue[743], como en la miel, porque de una fuente hacen miel líquida, como de la flor de chirivía[744], de otra,

---

739 Mencionó el *erizáke* en el parágrafo 8 *supra*, pudiendo allí confundirse con el propóleo. Los apicultores modernos no saben del *erizake*, sino que hablan de diferentes clases de propóleos, normalmente tres, de diferentes calidades y precios en el mercado según el sitio de recogida del mismo en la colmena. Respecto a la "atracción", parece que se refiere a la facultad de unir fuertemente los extremos de los panales, pero no está clara para qué sirve esa cualidad, pues lo que dice en el párrafo siguiente se refiere más bien a la atracción como alimento.

740 El texto dice *favum*, "panal", pero por el contexto ha de traducirse como cera. No mencionan los antiguos otros productos de la colmena: la jalea real, el polen y el veneno. La jalea real es la sustancia con que las obreras alimentan a las larvas durante los tres primeros días de vida, y sólo a las larvas reales a partir del cuarto. Se popularizó algún tiempo al habérsele suministrado en su ancianidad al Papa Pío XII, y aún sigue siendo de consumo para los partidarios de una alimentación naturista. Es una sustancia peculiar y poderosa, pero para las abejas. El polen se recoge utilizando rejillas especiales para que las abejas dejen caer el parte al menos del polen recolectado; no conviene quitarles mucho, pues es parte esencial en su alimentación. Es también un complemento popular en la dietética naturista. El veneno, por último, tiene bien conocidas y reales propiedades antirreumáticas, administrándose a veces mediante picaduras directas y otras mediante inyección del veneno que se recoge mediante rejillas eléctricas en la piquera, que hacen que la abeja destile una gotita por el aguijón.

741 La única calabaza conocida en el Viejo Continente era la *calabaza de peregrino* que tiene una inconfundible forma de botella escotada hacia su parte media. Era posiblemente de lejano origen africano pero se la domesticó en la India (su nombre sánscrito, *carbathah*, puede ser el ancestro tanto de cucúrbita como de *calabaza*) y también en América, pues quizá por las corrientes marinas o por aves migratorias, es realmente una planta cosmopolita desde remotos tiempos. El resto de calabazas tiene su origen, botánico y cultivado, en América.

742 *Lapsana*: planta no identificada; se traduce normalmente por mostaza, rábano silvestre, nabinas, etc., siempre una crucífera pero sin que se pueda identificar la especie. Por eso prefiero "jaramago", mucho más genérico y mucho más repartido por todos los campos mediterráneos. El nombre botánico *Lapsana* corresponde hoy día a una compuesta (asterácea) pariente de la achicoria.

743 Parece querer decir que la elección no es consciente por parte de la abeja, sino que se sigue automáticamente al libar de algunas plantas abundantes en su vecindad. En realidad, la distinción que hace Varrón sobre un origen sencillo o múltiple es ficticia: las abejas toman polen, néctar y otras sustancias y con ellas fabrican todo, desde la miel hasta la cera. La fuente sí que es importante para la calidad del producto, en especial, lógicamente, de la miel.

744 Otra planta dudosa, traducida normalmente por pastinaca (*Pastinaca sativa*), pero podría ser un tipo de brezo (*Erica*), una planta bien conocida como melífera, aunque su miel caería dentro del tipo "espesa" al que se refiere a continuación.

por el contrario, espesa, como del romero; y así de otras cosas, como miel desagradable del higo, buena del codeso, la mejor del tomillo[745].

Agua; alimentación suplementaria

27. Como la bebida es parte del alimento y para ellas es el agua clara, conviene que haya un lugar donde beban y que esté próximo, que corra en la cercanía o que desagüe en algún estanque, de tal forma que la profundidad no sobrepase dos o tres dedos. En esta agua se ponen ladrillos o piedras de forma que sobresalgan un poco, donde puedan posarse y beber. En lo que ha de tenerse muy buen cuidado es en que el agua esté limpia, porque es lo más útil para una buena melificación.

28. Como el tiempo no siempre permite que salgan a forrajear a mucha distancia, hay que prepararles alimento para que en ese caso no se reduzcan a vivir sólo de la miel o abandonar las colmenas exhaustas. Así pues, se cuecen unas diez libras de higos gordos en seis congios de agua, y una vez cocidos se colocan cerca en forma de albóndigas. Otros procuran que haya cerca aguamiel en vasitos, en los que ponen lana limpia por la que chupen, y al mismo tiempo para que no se sacien con demasiado líquido y que no se caigan al agua. Se pone una vasija por colmena y se mantiene rellena. Otros, habiendo molido uvas pasas e higos, le echan vino reducido[746] y de eso hacen albóndigas y las ponen allí donde también puedan salir afuera en invierno a forrajear.

Enjambrazón

29. Cuando va a salir el enjambre, lo que suele pasar cuando han prosperado muchos nuevos descendientes y quieren enviar a la progenie como colonia, como los sabinos hicieron varias veces en el pasado a causa de un gran número de hijos[747], esto se sabe por dos señales que suelen ser previas: la primera, porque en los días precedentes, sobre todo por las tardes, delante de la entrada muchas cuelgan unas de otras como uvas en racimo;

30. la segunda, porque cuando ya van a volar o incluso cuando comenzaron a hacerlo, zumban con fuerza, de la misma manera que hacen los soldados cuando levantan un campamento. Las que salieron primero revolotean a la vista de las otras, que todavía no se han juntado, a la espera de que se congreguen. Cuando el colmenero se da cuenta que hacen esto, les echa polvo y tañe con bronce alrededor para asustarlas[748];

---

745 La miel de tomillo ha seguido teniendo fama hasta la actualidad. Es curioso que Varrón no mencione otras mieles que seguramente existirían en su tiempo: la de jara y la de brezo (pero véase nota anterior).

746 *Sapa*: mosto que se reduce a la mitad o a la tercera parte. Se puede traducir por "arrope", pero al menos en nuestros tiempos, el arrope lleva además trozos de calabaza o de frutas, según el lugar en que se haga, y, a veces, se hace mezclando e hirviendo vino o mosto con miel.

747 Pero los sabinos, y otros pueblos, expulsaban, en caso de explosión demográfica, a los hijos, en tanto que en el panal la que sale es la reina vieja seguida de una parte de la población de abejas.

748 Para que pierdan su instinto natural y vayan donde perciben los olores, para ellas agradables, que menciona a continuación, pero es una práctica inútil.

31. el lugar adonde quieren llevarlas, no lejos de allí, lo untan con *erizake* y toronjil y con otras cosas que les gustan. Allí donde se asientan, se lleva una colmena untada por dentro con los mismos atrayentes y, puesta cerca de ellas, las obligan a entrar rodeándolas con un humo ligero. Las que entran en la nueva colonia permanecen, además, con tanto gusto, que incluso si pusierais una colmena próxima a aquella de la que salieron, a pesar de ello estarán más contentas en el nuevo domicilio.

Beneficio económico; extracción de la miel

32. Como creo que ya hablé de lo que concierne a la alimentación, ahora ya hablaré de la razón por la que se les proporcionan cuidados: del beneficio económico. La señal de extraer los panales se da por ellas mismas ****, se interpreta si dentro zumban, si tiemblan cuando entran y salen y si, cuando se levanta la tapa de las colmenas, los agujeros de las celdillas parecen cubiertos con membranas por estar rellenas de miel[749].

33. Algunos dicen que al extraer la miel, conviene quitar nueve partes y dejar la décima, porque si extraes todo se marcharán. Otros dejan más de lo que he dicho. Así como en los campos arados los que no cultivan anualmente los sembrados obtienen más cereal a causa del barbecho, así también en las colmenas: si no extraes cada año o no siempre una gran cantidad, tendrás abejas no sólo más diligentes sino también más productivas.

34. Se considera que, para extraer las colmenas, en primer lugar es el tiempo de la salida de las Pléyades; luego, una vez ha pasado el verano, antes del orto completo de Arturo; el tercero, tras el ocaso de las Pléyades[750] de tal forma que, si las colmenas están cargadas, no se extraiga más de la tercera parte de miel y que el resto se deje para la invernada, pero si la colmena no está llena, que no se extraiga nada. Cuando la extracción es grande, no conviene hacerla ni total ni de forma patente, para que su ánimo no decaiga. Si alguna parte de las colmenas que se extraen no tiene nada o tiene la miel sucia, debe cortarse con un cuchillo.

Otros cuidados

35. Ha de procurarse que las más débiles no se vean oprimidas por las más fuertes, pues por ello disminuye el rendimiento. Así que a las más débiles se las separa y pone bajo otro rey. A las que más frecuentemente luchan entre sí conviene rociarlas con aguamiel[751].

---

749 Columela (9.15.4) da otra señal: cuando se ven luchas entre obreras y zánganos (en realidad, cuando las obreras rechazan a los zánganos).

750 Respectivamente, mediados de mayo, primeros de septiembre y primeros de noviembre.

751 O se refiere a la expulsión de los zánganos por las obreras o a luchas entre colmenas en caso de escasez en una de ellas, pero no se ha observado que haya luchas entre obreras dentro de la misma colmena.

Cuando esto se hace, no sólo cesan de luchar sino que también se amontonan lamiendo, y aun más si se rocían con vino mulso, porque a causa del olor se arriman más ávidamente y se aturden bebiendo.

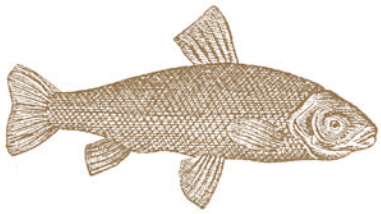
36. Si de la colmena salen en grupos pequeños y se queda la otra parte, hay que ahumar ligeramente y poner cerca hierbas que huelan bien, sobre todo toronjil y tomillo[752].

37. Hay que procurar con el mayor esfuerzo que no perezcan a causa del calor o del frío. Cuando se ven sorprendidas en el forrajeo por lluvia súbita o por frío repentino antes de que ellas mismas previeran lo que iba a pasar, ya que rara vez ocurre que se engañen, y yacen abatidas dañadas por las gotas de lluvia más pesadas, como muertas a golpes, hay que recogerlas en una vasija y colocarlas en lugar cubierto y templado; al día siguiente, con el mejor tiempo posible, se hace ceniza con ramas de higuera, machacándola más bien caliente que templada[753]. Después, hay que golpear levemente en el mismo vaso, sin tocarlas con la mano, y ponerlas al sol.

38. Las que así se recalientan, se reponen y reviven, como suele pasar de forma semejante con las moscas que se ahogan. Esta operación hay que hacerla junto a las colmenas para que, restablecidas, vuelva cada cual a su trabajo y a su casa".

3.17. VIVEROS DE PECES[754]

1. Entre tanto vuelve Pavo donde estábamos y dice "Si queréis levar anclas, el sorteo de las tribus se está haciendo con las tablillas de voto, y empezaron a anunciarse por el pregonero los que cada tribu eligió como edil". Apio se levanta sin dilación para felicitar al momento a su candidato y se va a su huerto. Merula dice "Axio, te daré más tarde el tercer acto sobre ganado de granja[755]".



752 Se supone que para que salgan, pero el humo las haría quedarse en la colmena, agitarse y, posiblemente, revolverse en la miel.

753 Y espolvoreándolas, obviamente. Obsérvese, de nuevo, el cuidado que Varrón pone en el cuidado del animal.

754 Aunque siempre existieron viveros de peces en todas las regiones del mundo, en charcas naturales o artificiales, pocos autores tratan el tema. Columela, 8.16-17; Plinio (9.78-81) y Geopónica, 20. Los viveros se han conocido desde tiempos remotos. Surgieron sencillamente como imitación de lo que la Naturaleza tiene en forma de estanques, lagunas, esteros, etc. Siguen siendo una fuente de buen alimento (o de ganancia en metálico) en muchas partes del mundo en donde se practica una agricultura de subsistencia y aun en otros mucho lugares como complemento. Los que Varrón menciona se localizaban entre Baias (también Plinio, *loc cit*., las coloca aquí) y Miseno, y han llegado hasta nuestros días restos visibles. Muchos romanos tuvieron auténticas piscifactorías en esa y otras zonas, normalmente para venta del producto, pero también, como con mucha ironía describe luego Varrón, por una afición casi enfermiza y una muestra de lujo, sobre todo en los de agua salada por la dificultad de su construcción, ya que había que "refrescar", como dice más adelante, el agua del vivero con mucha frecuencia. Plinio (9.79) también menciona viveros de ostras, cosa que Varrón no hace.

755 Los viveros de peces, según dijo en 3.3.1-2. Pero el que toma la palabra al respecto es, por una vez, Axio. Sin embargo, su disertación es, de hecho, una relación de anécdotas carente de los usuales detalles sobre construcción, alimentación, cría, etc., propios de los demás interlocutores.

Habiéndose levantado aquellos, me dice Axio, mientras esperábamos, porque sabíamos que también nuestro candidato tenía que venir, "no me apena que Merula se vaya en este momento,

2. pues lo que queda me es relativamente conocido. Hay dos tipos de viveros, de agua dulce o salada, aquellos para la plebe y no sin beneficio, a los que las Linfas[756] suministran el agua para nuestros peces de criadero. Sin embargo, los viveros marítimos de los nobles, para los que Neptuno suministra el agua y los peces, más conciernen a los ojos que a la bolsa, y más bien vacían que llenan la bolsa del dueño, pues primero se edifican a lo grande, luego se llenan a lo grande, en tercer lugar se mantienen a lo grande.

3. Hirro[757] recibía 12000 sestercios de los edificios que rodeaban sus viveros, pero consumía toda esa renta en los alimentos que daba a los peces. No es de admirar, pues me acuerdo de que, en un cierto momento, este había dado en préstamo un peso de dos mil morenas a César[758] y que había vendido la granja en cuatro millones de sestercios por la gran cantidad de peces. Que nuestro vivero en medio de la tierra y plebeyo correctamente se llama "dulce" y el otro "amargo"[759]. Pues ¿quién de nosotros no está contento con uno sólo de tales viveros? ¿Quién, por el contrario, no tiene un conjunto de muchos viveros marítimos formados a partir de un único estanque[760]?

4. Pues lo mismo que Pausias[761] y los demás pintores de su estilo tienen grandes arquetas compartimentadas donde hay ceras de diferentes colores, así estos tienen viveros compartimentados donde tienen diferentes peces encerrados por separado, los cuales, como si fueran sagrados y más inviolables que aquellos de Lidia que, estando tu sacrificando, Varrón, decías que habían venido en manada al toque de flauta hasta la misma orilla y al altar, porque nadie se atrevía a cogerlos (era el mismo tiempo en el que habías visto allí las islas danzantes[762] de los lidios); y así, ningún cocinero se atreve a poner en salsa a estos peces.

---

756 Linfas o Ninfas, de las dos maneras lo escribían los romanos. Se utiliza como sinónimo de agua clara.

757 Se mencionó en 2.1.2 como dueño de buenos rebaños. Los personajes citados por Varrón figuran también en Plinio (9.78-81), que añade alguno más.

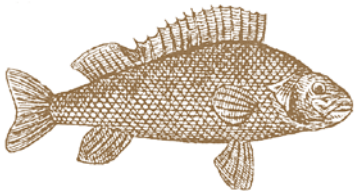
758 Con motivo de un triunfo, según dice Plinio (9.81), que eleva la cifra a 6000. Pero Varrón estuvo cercano al suceso y hasta pudo haberlo presenciado. Véase *supra* 3.3.10 (y nota) sobre "morena".

759 Varrón llama ahora los dos tipos "dulce" y "amargo", en vez de "dulce" y "salado" como antes dijo, por los efectos económicos.

760 Imposible no recordar los "corrales" en tantos lugares de costa, por ejemplo, los de Rota y Chipiona en Cádiz. En un lugar de rocas someras se construyen barreras de tal altura que durante la marea alta pasen agua y peces, quedando estos atrapados durante la baja en las lagunillas entre las rocas del interior del recinto. Se pesca entonces como pudieron hacer los romanos: con red, tridente y arpón.

761 Pintor contemporáneo de Apeles, en la segunda mitad del siglo IV aC.

762 Islas de las que se decía que bailaban al son de la música (Plinio, 2.24). En griego en el original.



5. Cuando nuestro amigo Quinto Hortensio[763] tenía viveros construidos con gran dispendio cerca de Bauli, fui tan frecuentemente con él a su granja como para saber que él siempre solía enviar a comprar peces a Puteoli[764] para la cena.

6. Ni siquiera era bastante para él no alimentarse de los viveros, sino que también él mismo los alimentaba a su vez y ponía mayor cuidado de su parte para que sus mújoles no pasaran hambre que el que yo tengo para que mis asnos no pasen hambre en Rosea, y ciertamente con ambas cosas, esto es, tanto con el pienso como con la bebida, administraba la vitualla con mucha más prodigalidad que yo, pues yo con un esclavito, no mucha cebada y con agua de casa alimento a mis valiosos asnos; Hortensio, en primer lugar, tenía muchos pescadores que suministraban y le apilaban con frecuencia pececillos pequeños que eran consumidos por los grandes.

7. Además, echaba en los estanques salazón comprada cuando el mar se alborotaba y, a causa de la tempestad, el mercado ofrecía escuálida mercancía de vivero y tampoco se podía sacar con red cebo vivo a la orilla, el pescado de la cena del pueblo. Si por Hortensio fuera, antes sacarías de sus caballerizas mulas de tiro para quedártelas que un mújol barbado del vivero".

8. "Y", sigue diciendo, "no menor era su cuidado con los peces enfermos que con los siervos más débiles. Y así se preocupaba menos de que los siervos enfermos no bebieran agua fría que de que sus peces la bebieran fresca. Y de hecho, decía que Marco Lúculo trabajaba con escaso cuidado, y despreciaba sus viveros porque no tenía albuferas idóneas y sus peces vivían en agua estancada en lugares pestilentes.

9. Por el contrario, Lucio Lúculo[765] en Nápoles, tras haber perforado el monte e introducido una corriente marina en los estanques, que a su vez refluía, no cedía ante Neptuno en pesca, pues estaba hecho de tal forma que parecía haber sacado a sus amigos los peces, en tiempo caluroso, a lugares más fríos, como suelen hacer los ganaderos de Apulia, que por las cañadas llevan el ganado a los montes Sabinos. Pero mientras construía en la zona de Bayas tanto se consumía de cuidado que al arquitecto le había permitido que

---

763 Mencionado en 3.6.6 y 3.13.2. Debía ser un gran amante de árboles y de peces por las anécdotas, muchas de ellas extravagantes (como llorar por una morena o regar con vino) que se él se cuentan.

764 Ambas ciudades (actualmente Bacoli y Puzzuoli) en la Campania, cerca de Nápoles en el extremo norte de este golfo.

765 Hermano del anterior.

gastara el dinero como si fuera suyo en tanto que un túnel llevara desde los estanques hasta el mar, habiendo construido un dique para que la marea pudiera entrar y salir de nuevo al mar[766] y refrescar las piscinas dos veces al día desde el orto de la luna hasta la luna nueva siguiente".

10. Y aquí llegamos. Un clamor por la derecha y, con la ancha franja[767], nuestro candidato, edil electo, en la casa. Salimos a su encuentro y, habiéndole felicitado, lo seguimos hasta el Capitolio. Él desde allí se marchó a su casa y nosotros a la nuestra, querido Pinno, habiendo terminado la conversación sobre los animales de granja que, en forma resumida, he relatado.

FINIS OPERAE

766 Pero la marea en el Mediterráneo es insignificante. No se dan más detalles sobre la construcción. Podría valer en aguas someras, tal como sucede en las salinas. Columela (8.17) es mucho más detallado en cuestiones tecnicas.

767 La franja ancha de púrpura en la toga, que indica el cargo.

ANEJO I.
Plantas y derivados.

En “derivados” se incluyen frutos (aceituna, uva, etc.), plantaciones (olivar, prado, etc.) y productos (aceite, forraje, etc.)

I(a) Plantas.

Abeto 1.6.4, 3.5.13.

Achicoria 3.10.5.

Ajenjo 1.57.2.

Álamo 1.6.4, 1.24.3-4, 1.46.

Albahaca 1.31.4, 3.16.13.

Alfalfa 1.23.1, 1.42, 2.1.17, 2.2.19, 3.16.13.

Alfalfa real, ver codeso.

Aliso 1.7.7.

Almendro 1.6.4, 2.9.14, 3.16.22, 3.16.25.

Almorta 1.32.2.

Altramuz 1.13.3, 1.23.1, 1.23.3, 1.31.5, 2.1.17.

Alubia (*Vigna unguiculata*, no *Phaseolus spp*.) 3.7.8.

Amapola 3.16.13, 3.16.25.

Arce 1.8.3.

Azafrán 1.35.1.

Azucena 1.35.1.

Bellota 2.1.4, 2.1.17, 2.4.6, 3.2.12, 3.13.1, 3.15.1-2.

Berro (¿mastuerzo?) 3.10.6.

Calabaza (*Lagenaria* no *Cucurbita*) 3.16.25.

Caña 1.8.2-4, 1.16.3, 1.23.4, 1.24.4, 1.55.2.

Cáñamo 1.22.1, 1.23.6, 3.5.11, 3.8.2.

Carrizos 1.7.7.

Castaña 3.15.1-2.

Cebada 1.9.4, 1.31.5, 1.38.3, 1.44.1, 1.45.1, 1.48.1, 2.1.17, 2.2.13, 2.4.6, 2.4.15, 2.4.20-21, 2.5.17, 2.6.4, 2.7.7, 2.7.11-12, 2.7.12, 2.7.14, 2.8.2, 2.8.4, 2.9.10-11, 2.11.2, 2.11.7, 3.6.3, 3.7.8, 3.9.20, 3.10.5-6, 3.11.3, 3.17.6.

Cebolla albarrana (*Urginea maritima*) 1.7.7, 2.7.8.

Cereal de espiga en general, a veces trigo en general 1.1.6, 1.2.6, 1.7.2, 1.7.5, 1.7.9, 1.11.2, 1.13.5, 1.16.2, 1.22.4, 1.23.1, 1.23.5, 1.24.1, 1.29.2-3, 1.32.1, 1.37.1, 1.42, 1.48.1-3, 1.50.1-3, 1.51.1, 1.52.1-2, 1.57.2, 1.63, 2.0.3-4, 2.4.6, 2.6.5, 3.6.3, 3.10.5, 3.16.33. Ver trigo.

Cerezo 1.39.2.

Chirivía, ver *Sisera*.

Ciprés 1.15, 1.26, 1.37.5, 1.40.1, 1.41.4.

Citrum 3.2.4.

Cizaña, ver *Lolium*.

Codeso (*Medicago arborea*) 1.23.1-2, 1.43, 2.1.17, 2.2.19, 3.16.10, 3.16.13-14, 3.16.26.

Col 1.2.28, 1.40.2, 1.43, 3.16.25.

Cornejo 3.16.22.

Encina (o roble) 1.6.4, 1.7.6, 1.8.4, 1.16.6, 1.38.3, 1.40.5.

Enebro 1.8.4.

Escanda ver trigo: escanda.

Escila, ver cebolla albarrana.

Espárrago 1.23.5, 3.16.24.

Esparto 1.23.6.

Frutal (en general) 1.7.8, 1.31.5, 1.34.2, 1.44.4, 1.59.1-2, 2.1.4.

Garbanzo 1.23.2.

Gayomba 1.23.6 (en nota).

Gladiolo 3.16.13.

Granado 1.41.3-4, 1.59.3, 3.16.24.

Guisante 1.32.2 (en nota), 3.7.8, 3.16.13.

Haba 1.13.1, 1.23.3, 1.23.5, 1.31.4, 1.34.2, 1.44.1, 1.45.1, 1.58, 2.1.17, 2.4.6, 2.4.17, 3.16.13, 3.16.25.

Heliotropo 1.46.

Higuera/higo 1.7.6, 1.8.3, 1.18.8, 1.39.2, 1.41 *passim*, 1.41.4, 1.47, 1.48.2, 1.67, 2.2.19, 3.5.4, 3.14.3, 3.16.24, 3.16.26, 3.16.28, 3.16.37.

Hortaliza (general) 1.16.6, 1.23.2.

Jaramago 3.16.25.

Junco 1.8.3, 1.22.1, 1.23.6, 1.22.5, 2.2.14.

Lapsana 3.16.25 (en nota).

Laurel 3.14.3.

Leguminosas (en general) 1.23.2-3, 1.31.4-5, 1.32.2, 1.45.1, 1.58.

Lenteja 1.32.2, 3.16.13.

Lentisco 1.60.

Lino 1.22.1, 1.23.2, 1.23.6, 3.9.20.
Lolium 3.9.20.
Madroño 1.6.4, 2.1.4.
Manzana (o manzano) 1.7.6, 1.40.5-6, 1.59.1, 1.59.3, 1.68, 2.1.6, 3.16.25.
Mastuerzo 3.9.13, 3.10.6.
Melisa, ver toronjil.
Membrillo 1.59.1, 1.59.3.
Mielga real, ver codeso.
Mijo 1.24.1, 1.45.1, 1.57.2, 3.7.8.
Mora (de zarza) 2.1.4.
Mostaza (planta y producto) 1.59.3. Ver 3.16.25 (nota).
Musgo 1.9.5-6.
Nabiza ver 3.16.25 (nota).
Nabo 1.24.1, 1.40.2, 1.59.3.
Nogal 1.16.6.
Nuez (en general) 1.7.3, de nogal 1.59.3, 1.67, 3.15.2.
Ocinum (forraje quizá en mezcla; se traduce a veces por trébol) 1.23.1, 1.31.4, 3.16.13.
Olivo 1.2.18-20, 1.7.8-9, 1.23.1, 1.30, 1.40.4, 1.41.4, 1.41.6, 1.46, 1.47, 1.55.7, 3.16.24.
Olmo 1.15, 1.24.3, 1.35.2.
Palmera 1.7.7, 1.41.4, 2.1.27.
Palmito 1.22.1.
Panizo 1.24.1.
Pepinillo del diablo 1.2.25.
Peral (o pera) 1.37.5, 1.40.5, 1.44.4, 1.59.3, 3.16.25.
Pino 1.15.
Plátano 1.7.6, 1.37.5.
Rábano 1.24.1.
Remolacha 1.2.27.
Retama 1.22.5, 1.23.6 (en nota).
Roble, ver encina.
Romero 3.16.26.
Rosa 1.6.3, 1.35.1, 3.16.13.
Sabina 1.6.4.
Sauce 1.18.1 (en nota), 1.6.4, 1.7.9, 1.8.3, 1.23.4, 1.24.4, 1.29.1, 1.30, 1.46.
Serba (sorba) 1.59.3, 1.68.
Serpol 1.35.2, 3.16.13. Ver tomillo.

Sésamo 1.45.1,

Sisera (¿chirivía?) 3.16.26.

Tomillo 3.16.10, 3.16.14, 3.16.26, 3.16.36. Ver serpol.

Toronjil 3.16.10, 3.16.13, 3.16.22-23, 3.16.25, 3.16.31, 3.16.36.

Trébol, ver *Ocinum*.

Trigo duro (a veces trigo general) 1.2.6-7, 1.9.4, 1.23.2, 1.44.1, 1.45.1, 1.48.1, 1.57.1-2, 2.4.21, 2.5.17, 2.9.11, 3.7.8, 3.8.3, 3.9.21, 3.11.3. Ver cereal.

Trigo: Escanda (*Triticum dicoccum*) 1.9.4, 1.31.5, 1.44.1, 1.63, 1.69.1, 2.6.4, 3.5.4, 3.14.5. Ver cereal.

Veza forrajera 1.23.1, 1.31.4-5, 1.32.2, 2.2.16, 3.13.1.

Vid 1.2.7, 1.2.18-19, 1.6.5-6, 1.7.5-8, 1.8 *passim*, 1.9.5, 1.16.6, 1.22.5, 1.23.1, 1.24.4, 1.25-26, 1.29.1, 1.31 *passim*, 1.34.2, 1.41.3-4, 1.48.2, 1.54.1.

Violeta 1.16.3, 1.23.5, 1.35.1.

Yero 1.32.2 (ver nota), 3.7.8.

I(b). Productos o derivados de plantas.

Entre corchetes, términos relacionados.

Aceite 1.2.6, 1.7.4, 1.13.1, 1.13.6-7, 1.22.3, 1.24.3, 1.55.1, 1.55.5-7, 1.58, 1.61, 2.1.23, 2.6.5, 2.7.14, 2.11.7, 3.2.8.

Aceituna 1.7.4, 1.24.1-2, 1.55 *passim*, 1.60, 1.64, 1.66, 2.11.4, 3.2.8.

Aguapié 1.54.3.

Alpechín 1.51.1, 1.55.7, 1.57.2, 1.61, 1.64.

Bagazo de uva 3.11.3.

Bálago [paja] 1.13.4, 2.9.12, 3.9.8.

Broza [paja] 1.49.1

Dátil 1.67.

Dehesa 1.7.9 (en nota).

Espiga 1.44.4, 1.48.1-3, 1.50.1-3, 1.52-53, 1.63, 2.2.12.

Esqueje 1.35.1, 1.39.3, 1.40.4, 1.40.6, 1.41.4, 1.43, 1.47.

Estaca 1.8.4, 1.14.2, 1.38.3, 1.40.4, 2.2.16.

Estaquilla 1.40.4.

Forraje 1.6.4-5, 1.9.5, 1.13.3, 1.20.4, 1.23.1, 1.31.4-5, 1.42, 1.56, 2.0.4-5, 2.2.12-14, 2.2.17, 2.4.7, 2.5.15-16, 2.7.6, 2.7.11, 2.7.13, 2.9.13, 2.11.4, 3.10.5-6, 3.11.3, 3.13.1, 3.16.12, 3.16.28. Ver también *ocinum*

Frutero 1.59.1-3, 2.0.2.

Gálbula 1.40.1.

Gavilla 1.50.1.

Granza [paja] 1.52.2, 1.57.2, 3.9.12.

Heno 1.13.1, 1.17.2, 1.23.1, 1.31.4-5, 1.47, 1.49.1, 1.56, 2.1.17, 2.5.12, 2.7.7, 2.8.2, 2.8.4, 2.11.7, 3.2.6.

Hierba (mala…) 1.30, 1.38.3, 1.47, 1.51.1, 1.55.7.

Higo ver higuera

Huerto 1.1.6, 1.2.6, 1.2.10, 1.7.9, 1.16.3, 1.23.4-6, 3.16.10, 3.17.1.

Injerto 1.40.6, 1.41 *passim*,

Lagar 1.13.6, 1.54.2.

Líber (corteza viva) 1.41.2, 2.2.16.

Mosto 1.7.4, 1.13.6, 1.54.2, 1.58, 1.61, 1.65.

Olivar 1.1.6, 1.4.2, 1.7.9, 1.16.6, 1.18.1, 1.18.3, 1.18.5, 1.19.1, 1.22.3, 1.24.1, 1.55.1, 1.55.3.

Orujo de uva 1.54.2, 2.2.19, 2.4.16.

Paja 1.13.4, 1.33, 1.45.2, 1.50.1-3, 1.52.2, 1.53, 1.57.2, 1.59.1, 1.59.3, 2.2.12, 2.2.19, 2.5.12, 2.8.2, 2.11.2, 3.10.3-4.

Pámpano 1.48.2.

Pasto/pastizal [pastar, pastorear] 1.12.1, 1.53, 2.2.9, 2.2.13, 2.5.16, 3.6.5, 3.16.21.

Plantación 1.15, 1.40.3, 1.44.3, 1.69.1.

Plantel 1.29.1, 1.31.2, 1.45.2.

Poda 1.6.5.

Prado 1.6.5, 1.7.9-10, 1.9.5, 1.19.3, 1.21, 1.30, 1.31.5, 1.33, 1.37.5, 1.38.3, 1.47, 1.49.1, 2.0.4, 2.3.6, 2.7.7, 2.11.8, 3.10.4.

Raspón de uva 1.54.2, 2.4.16.

Rastrojo 1.9.5,

Renuevos 1.8.6, 1.9.5, 1.40.4, 1.47.

Retoños 1.41.4, 1.43, 1.45.3.

Salvado 2.2.19, 2.5.17, 2.6.4, 2.7.11-12, 3.9.12, 3.14.3.

Semillero 1.35.2.

Uva 1.7.4, 1.8.5-6, 1.15, 1.22.4, 1.31.3, 1.34.2, 1.48.2, 1.54.1-3, 1.55.4, 1.58, 1.65, 1.68, 2.4.16, 2.5.4, 3.11.3, 3.16.28-29.

Vaina (de planta) 1.48.1, 1.48.3.

Vendimia 1.8.5-6, 1.17.2-3, 1.22.6, 1.26, 1.27.3, 1.34.2, 1.54.1-2, 1.65, 2.0.3, 3.2.6, 3.2.8.

Vinagre 1.2.25, 1.2.28, 2.11.4.

Vino 1.7.2, 1.7.9, 1.8.5, 1.8.7, 1.13.1, 1.13.6-7, 1.16.2, 1.22.4, 1.25, 1.54.1, 1.54.3, 1.58 (reducido), 1.59.3, 1.60 (reducido), 1.61, 1.65, 2.1.23, 2.6.5, 2.11.5, 2.11.7, 3.9.21, 3.14.5 (reducido), 3.16.1-2 (mulso), 3.16.28 (reducido), 3.16.35 (mulso).

Viña/viñedo 1.6.5, 1.7.9, 1.8 *passim*, 1.11.2, 1.18.1-2, 1.18.5, 1.19.3, 1.22.4, 1.25, 1.26, 1.31.1, 1.32.2, 1.35.2, 1.36, 1.54.1, 2.0.3.

Vivero (de plantas) 1.23.6, 1.41.5-6, 1.47, 3.16.14.

ANEJO II.
Animales, oficios y términos derivados.

Entre corchetes [] términos relacionados.

II(a). Animales y ganadería.

Abeja 2.5.5, 3.2.11, 3.2.13, 3.3.3, 3.3.5, 3.12.2, 3.16 *passim*.

Abejorro 3.16.19.

Águila 3.11.3, 3.12.3, 3.16.4.

Alimaña 2.9.2-3, 2.9.15-16, 2.10.3, 3.5.3, 3.6.43.9.14, 3.10.4, 3.11.3, 3.12.3.

Animal salvaje 2.1.4-5 (doméstico en ese estado), 2.2.2, 2.3.3, 2.6.3, 2.9.2-3, 3.7.1-2, 3.7.8, 3.10.2, 3.12.1, 3.16.19.

Asno 1.19.3, 1.20.4, 1.38.3, 2.1.5, 2.1.10, 2.1.12, 2.6 *passim*, 2.7.6, 2.8.1-3, 2.8.6, 2.11.1, 3.2.4, 3.2.7, 3.2.9, 3.17.6.

Ave (en general) 1.38.1, 3.2.2-3, 3.2.11, 3.2.18, 3.3.1, 3.4.3, 3.5.2-7, 3.5.8, 3.5.11, 3.5.13-14, 3.6.2-3, 3.6.5, 3.7.5, 3.10.1.

Avispa 3.16.4, 3.16.19.

Buey 1.8.5, 1.13.1, 1.13.3, 1.15, 1.17.1, 1.18.4, 1.19.1-3, 1.20.1-4, 1.23.6, 1.24.3, 1.29.2, 1.30, 1.31.4, 1.37.5, 1.38.2, 2.0.4, 2.1.5, 2.1.9, 2.1.12-14, 2.1.20, 2.7.6, 3.2.5. Ver también vacuno.

Burdégano 2.8.1, 2.8.6.

Burro, ver asno.

Caballo [yegua, potro] 1.31.5, 1.38.3, 2.1.5, 2.1.8, 2.1.10, 2.1.12, 2.1.16-17, 2.1.19, 2.1.27, 2.6.4, 2.7-8 *passim*, 2.10.5, 2.10.11, 2.11.1, 3.2.4-5, 3.16.4.

Cabra 1.2.17-20, 1.38.3, 2.1.5, 2.1.8, 2.1.10, 2.1.12, 2.1.14, 2.1.16, 2.1.19-20, 2.1.28, 2.3 *passim*, 2.9.1, 2.10.3, 2.11.1, 2.11.3-4, 2.11.11, 3.12.1, 3.13.1.

Cangrejo de río 3.11.3.

Caracol/caracolera 3.3.3-4, 3.5.3, 3.12.2, 3.14.1, 3.14.4-5.

Carnero, ver oveja.

Cerceta 3.3.3, 3.11.4.

Cerdo 1.13.3, 1.19.3, 1.38.2, 2.1.5, 2.1.10, 2.1.12, 2.1.14, 2.1.17-19, 2.1.20, 2.2.16, 2.4 *passim*, 2.7.15, 2.9.1, 2.11.7, 3.2.11.

Chinche 1.2.25.

Ciervo: 2.9.5, 3.9.14, 3.12.1, 3.12.4, 3.13.3.

Cigüeña 2.1.27, 3.5.6.

Codorniz 3.5.2, 3.5.7.

Comadreja 3.10.4.

Conejo 3.12.6, 3.12.7.

Cordero 2.1.19, 2.1.20, 2.2.2-5, 2.2.15-18, 2.9.7, 2.11.4, 2.11.5, 2.1.19, 2.2.5.

Corzo 3.3.3, 3.3.8, 3.12.1, 3.13.1.

Cuadrúpedo 1.20.1, 1.21, 3.12.4, 3.13.3.

Cuervo 3.7.6.

Dorada (pez) 3.3.10.

Focha, ver negreta.

Gallina 2.1.19, 2.7.1, 2.7.15, 3.2.13-14, 3.3.4, 3.3.6, 3.4.1, 3.5.6-7, 3.6.4, 3.6.7, 3.9 *passim*, 3.10.1.

Gallo, ver gallina.

Ganso 1.13.3, 3.2.14, 3.2.18, 3.3.3, 3.10 *passim*.

Garduña 3.11.3, 3.12.3,

Garrapata 2.9.14.

Gavilán 3.7.6-7, 3.9.15.

Golondrina 2.1.27, 3.5.6-7.

Gorgojo 1.57.2, 1.63.

Gorrión 3.2.2.

Grajo 3.16.4.

Grulla 3.2.14, 3.5.7.

Gusano 1.57.2, 3.16.17.

Hormiga 1.51.1.

Hortelano (pajarillo) 3.5.2.

Jabalí 2.1.5, 2.9.1, 3.2.11-12, 3.2.14, 3.3.3, 3.3.8, 3.13.1, 3.13.3.

Jumento (bestia de carga, normalmente asno) 1.31.5, 1.38.3, 1.47, 1.52.1-2, 2.10.3-5, 2.10.3-5.

Lagarto 3.7.3.

Lamprea, ver morena.

Liebre/lebrera 2.0.5, 2.9.5, 2.11.4, 3.3.1-3, 3.3.8, 3.3.10, 3.12 *passim*, 3.13.1-2.

Lirón 3.15.

Lobo (pez) 3.3.9, 3.12.3.

Lobo 2.4.5, 2.9.1-2, 2.9.15, 2.11.3.

Loro 3.9.17.

Marta 3.12.3.

Mirlo 1.38.2, 3.2.2, 3.5.1, 3.5.6, 3.5.14, 3.9.17.

Morena (pez) 2.6.2, 3.3.10, 3.17.3.

Mosca 2.9.14, 3.16.6, 3.16.38.

Mugil (un pez) 3.3.9.

Múj ol 3.17.6-7.

Mulo 1.20.4, 2.1.12, 2.1.17, 2.1.25-28, 2.8 *passim*, 2.9.2, 3.17.7.

Negreta 3.11.4.

Novillo, ver vacuno.

Onagro 2.6.3.

Oveja 1.2.12, 1.15, 1.19.3, 1.24.3, 1.37.2, 1.38.3, 2.1.4-5, 2.1.7, 2.1.9, 2.1.10, 2.1.12, 2.1.16-19, 2.1.24, 2.1.28, 2.2 *passim*, 2.3.3, 2.3.6, 2.3.8-9, 2.9.1, 2.9.3, 2.9.5-7, 2.10.10-11, 2.11 *passim*, 3.2.11, 2.11.5 (recental), 3.12.1.

Paloma/palomar 1.38.1-2, 3.2.13-14, 3.3.6, 3.5.7, 3.7 *passim*, 3.8.1-2, 3.9.21.

Parra (pájaro desconocido, quizá un búho) 3.5.18.

Pato 3.3.3, 3.5.14, 3.5.16, 3.11.1, 3.11.3.

Pavo real 3.2.2, 3.2.14, 3.2.18, 3.3.3, 3.3.7, 3.4.1, 3.6 *passim*, 3.9.10.

Pecuario, ver ganadería/ganado.

Peculio (ganado cedido a los esclavos) 1.17.7, 1.19.3, 2.10.5.

Perdiz 3.11.4.

Perro 1.19.3, 1.21, 2.1.8, 2.1.12, 2.1.25, 2.8.1, 2.9 *passim*.

Pez 2.6.2, 3.2.14, 3.2.17-18, 3.3.2, 3.3.4-5, 3.3.9-10, 3.5.16, 3.17 *passim*. Ver también vivero.

Piojo 3.9.14, 3.9.20.

Potro, ver caballo y mulo.

Pulga 2.9.14, 3.9.8.

Rana 1.2.26, 2.9.6, 3.3.9.

Ratón 1.8.5, 1.51.1, 1.57.2, 2.4.12, 3.5.3, 3.7.3.

Ruiseñor 3.5.14.

Sarna 2.2.7, 2.11.6.

Serpiente 1.38.3, 3.6.4, 3.7.3, 3.9.14.

Tábano 2.5.14.

Topo 1.51.1.

Tordo 1.38.2, 3.2.15, 3.3.3, 3.3.7, 3.4.1-2, 3.5.*passim*.

Toro, ver vacuno.

Tórtola, 3.3.3, 3.5.7, 3.8 *passim*.

Urraca 3.2.2.

Vaca, ver vacuno.

Vacuno (vaca, toro, novillo) 1.2.17, 1.2.25, 1.20.2, 1.20.4, 2.1.7-10, 2.1.13, 2.1.17, 2.1.19, 2.3.7, 2.5 *passim*, 2.9.2, 2.11.1, 2.11.3, 3.2.10-11, 3.5.3, 3.16.4, 3.16.16. Ver también buey

Verraco, ver cerdo.

Vivero de peces 2.0.5, 3.2.17, 3.3.1-2, 3.3.5, 3.3.9, 3.3.10, 3.5.16, 3.10.1, 3.10.3-4, 3.11.1, 3.11.3, 3.16.1, 3.17.2-9. Ver también pez.

Yegua, ver caballo.

Zángano 3.16.8; ver abeja.

Zorro 1.8.5.

II(b). Derivados.

Aguamiel 3.16.28, 3.16.35.

Cera 3.16.5, 3.16.24-25, 3.17.4.

Colmena 3.2.11, 3.3.5, 3.12.2, 3.16.10-11, 3.16.15.

Cuadra 2.5.14.

Cuajo 2.11.4.

Cubil 2.9.12-13.

Enjambre 3.16.20, 3.16.23, 3.16.29.

Erizake (¿pan de abeja?) 3.16.8 (y nota), 3.16.31.

Establo 1.13.1, 2.2.7, 2.2.13, 2.2.15, 2.2.19, 2.5.5, 2.5.15-16, 2.7.7, 2.7.10-11.

Establo 1.5.4, 1.13.1, 1.13.6, 2.2.7, 2.2.13, 2.2.15, 2.2.19, 2.3.6, 2.5.5, 2.5.15-16, 2.7.7, 2.7.10-11, 2.10.11.

Estercolero 1.13.4, 1.38.3, 3.9.14.

Estiércol 1.2.21, 1.19.3, 1.22.3, 1.38.1, 2.2.12, 2.7.11, 3.6.5, 3.8.3, 3.16.16.

Gallinero (local de cría) 3.9.2 en nota, 3.9.4, 3.9.15.

Ganadería/ganado 1.1.11, 1.2.12, 1.2.17-21, 1.11.2, 1.17.7, 1.13.4, 1.19.3, 1.21, 1.38.1, 1.47, 1.50.3, 1.56, 2 *passim* (estante: 2.2.8, 2.9.16), 3.1.8-9 (de granja y de campo), 3.2.10-13, 3.2.17-18, 3.16.1, 3.17.1, 3.17.9.

Huevo 2.1.19, 3.3.6, 3.6.4, 3.6.6, 3.9.2, 3.9.8, 3.9.10-13, 3.9.17, 3.10.1, 3.10.3.

Jabardo, ver enjambre.

Lana 1.59.3, 2.2.3-4, 2.2.7, 2.2.14, 2.2.17-18, 2.11.6-11, 3.16.28.

Leche 2.1.4, 2.1.28, 2.2.15-16, 2.2.18-19, 2.3.2, 2.4.15, 2.4.17, 2.4.19, 2.4.21, 2.8.2, 2.9.10-12, 2.11 *passim*.

Manada 2.7.6, 3.17.4.

Miel 2.5.5, 2.7.8, 3.2.12, 3.16 *passim*.

Nicho (aves) 3.5.11, 3.6.4, 3.9.7-8, 3.11.2, 3.15.2.

Pajarera (aviario) 2.0.2, 2.0.5, 3.2.2, 3.2.15-16, 3.3.1, 3.3.7, 3.4.1-3, 3.5.8, 3.5.10-11.

Pajarera 1.38.2, 3.3.6-7, 3.5.5, 3.5.13, 3.8.3.

Panal 3.16.5, 3.16.8, 3.16.17, 3.16.22-24, 3.16.32, 3.16.34.

Pastorear/pastoreo 1.2.13, 1.2.15, 1.2.21, 1.17.7, 1.37.5, 2.0.4-5, 2.1.2, 2.1.16, 2.2.7, 2.2.12-13, 2.4.5, 2.5.11, 2.7.7, 2.8.4, 2.9.10, 2.10.1-2, 3.2.10 (nota)

Pastoril 1.2.16, 2.1.1, 2.1.4-5, 2.1.11, 2.10.6.

Pelo (de animal, contrapuesto a lana) 2.2.3, 2.11.12.

Propóleos [abeja] 3.16.8 (en nota), 3.16.23-24.

Queso 2.1.4, 2.1.28, 2.11.3-4.

Rebaño 1.2.12, 1.2.17 (en nota), 1.2.21 (y de esclavos), 1.28.2 (en nota), 2.0.4, 2.0.6, 2.1.5, 2.1.15-16, 2.1.24, 2.1.26, 2.2.6, 2.2.9-10, 2.2.15, 2.2.18, 2.2.20, 2.3.1-2, 2.3.8-10, 2.5.5, 2.5.7, 2.5.11-12, 2.5.17-18, 2.6.2-3, 2.6.5, 2.7.1-2, 2.7.6, 2.9.2, 2.9.6, 2.9.14, 2.9.16, 2.10.2-3, 2.10.5-6, 2.10.11, 3.17.3 (en nota).

Banco de peces 3.3.10.

Pavada 3.6.1-2, 3.6.6.

Pollada 3.9.13.

Manada [rebaño] 2.9.2, 3.2.14, 3.10.1, 3.11.1, 3.17.4.

Reata 2.6.5.

Recua 1.52.2, 2.8.5-6.

Remonta (de yeguas) 2.8.6.

Piara 2.4.3, 2.4.22.

Redil 2.2.7-8, 2.2.19, 2.3.6, 2.3.8.

Semental 2.7.1, 2.8.3.

Separador (aves) 3.5.5.

Uña (de animal) 2.5.8, 2.9.4, 2.9.14, 3.9.5, 3.9.9.

Vellón 2.2.3, 2.11.9.

Vino mulso (endulazado con miel) 3.16.1-2, 3.16.35.

III(c). Oficios y ocupaciones.

(Nota: casi todos los oficios se llevaban a cabo por esclavos)

Boyero 1.18.1, 1.18.4, 2.0.4, 2.5.18.

Burrero 1.18.1.

Caballería 3.17.7.

Caballeriza 2.7.14, 3.17.7.

Caballerizo 2.7.16,

Cabestro 2.6.4.

Cabrero 2.3.10.

Colmenero 3.16.3, 3.16.17-18, 3.16.30.

Despensero 1.16.5.

Encargado/a 1.2.14, 1.16.5, 1.18.1, 1.18.3, 1.18.5, 1.22.6, 1.36.

Escardador 3.2.5.

Esclavos 1.2.21 (“rebaño”), 1.13.1, 1.13.4, 1.15, 1.16.4, 1.17 *passim*, 1.18.1, 1.18.3, 1.18.5, 1.18.7, 1.19.3, 1.69.3, 2.1.26, 2.10 *passim*, 3.5.15, 3.10.2, 3.14.1, 3.17.8.

Gallinero (cuidador de gallinas) 3.9.7.

Ganadero 2.1.2, 2.4.3, 3.17.9.

Guadañador 1.49.2.

Mamporrero 2.7.8-9, 2.8.4.

Mayoral 1.2.14, 2.1.23, 2.2.20, 2.3.8, 2.10.2, 2.10.5, 2.10.10.

Pajarero (encargado de pajareras) 3.3.4, 3.5.5.

Palomero (cuidador) 3.7.5, 3.7.7.

Pastor 1.2.13, 1.18.1, 2.0.4-5, 2.1 *passim*, 2.2.1, 2.3.5, 2.4.22, 2.8.1, 2.9.2, 2.9.5-6, 2.9.16, 2.10 *passim*, 2.11.5, 3.1.7, 3.2.5.

Pavero 3.6.5.

Porquero 1.18.1, 2.4.14-15, 2.4.20, 2.4.22.

Sembrador 1.45.3.

Vendimiador 1.8.6.

ANEJO III.
Operaciones, términos generales, instrumentos.

III(a). Operaciones.

Abancalar 1.35.1.

Abonar, ver "estercolar".

Abrevar 2.5.14.

Agostarse 1.55.1, 3.16.20.

Agriarse 1.65.

Almacenar 1.17.2.

Alomar [arar] 1.29.2.

Alzar [arar] 1.19.2, 1.27.2, 1.29.2, 1.30, 1.32.1, 1.37.5.

Amaestrar 2.9.13.

Amugronar 1.40.6.

Apacentar [pastorear] 2.0.5, 2.1.24, 2.10.7.

Arar 1.2.16, 1.2.20, 1.8.4-5, 1.20.1, 1.20.4, 1.23.3 (enterrar arando), 1.27.2, 1.29.1-2, 1.31.1, 1.32.1, 1.37.4-5, 2.6.5.

Arrancar (como operación de cultivo) 1.23.2 (cosechar), 1.27.3, 1.31.2, 1.32.2, 1.40.4, 1.43, 1.47, 1.59.3, 3.10.5.

Arrancar [esquilar] 2.11.9.

Asurcar [arar] 1.37.4.

Aventar 1.52.2.

Binar [arar] 1.18.8 (segunda labor), 1.29.2, 1.32.1, 1.33, 1.37.5.

Cama (poner… a ganado y a frutas, cubrir el suelo con paja o ramaje) 1.50.3, 1.57.2, 1.59.3, 2.2.8, 2.3.6, 2.5.14, 2.5.16, 2.9.12-13, 3.6.5, 3.9.8, 3.10.3-4.

Castrar 2.2.18, 2.4.21, 2.5.17, 2.7.15, 2.9.3, 2.9.14.

Cavar 1.9.7, 1.18.2, 1.27.3, 1.29.1, 1.31.1, 1.37.4.

Cazar 1.23.6.

Cebar 3 *passim*.

Cercar 2.1.4 (poner en cercado).

Concebir 2.1.27, 2.2.14, 3.7.9, 3.9.9, 3.11.4, 3.12.5.

Conservar 1.37.4, 1.59.1, 1.59.3, 1.60-61, 1.64, 1.65, 1.68.

Conservar 1.59.1.

Cortar (con hoz o guadaña) 1.49.2, 1.59.3, 3.10.6.

Cosechar/cosecha (en general y en particular de cereales) 1.1.5, 1.2.6, 1.6.3, 1.13.5, 1.23.2 (arrancando), 1.27.3, 1.32.1, 1.37.4, 1.39.2, 1.49.1, 1.50.1-3 (siega), 1.52.1, 1.53, 1.54.1, 1.55.1-3 (aceituna), 1.56, 3.2.6, 3.8.3.

Segar [cosechar] 1.50.1-3, 1.53.

Cuajar (el queso) 2.11.4.

Descascarillar 1.48.2.

Descortezar 1.55.2.

Despampanar 1.31.1-2.

Desterronar 1.29.2, 1.31.1, 1.32.2.

Destetar 2.1.20, 2.4.16, 2.7.12.

Domar 1.20.2.

Domesticar 2.1.4, 2.2.2.

Drenar 1.36.

Eclosionar (huevos) 3.9.2, 3.9.10, 3.9.13, 3.9.16.

Empollar 3.9.10, 3.10.3-4.

Escardar 1.29.1, 1.30, 1.36.

Espiguear 1.53.

Espolvorear 1.57.2, 2.11.4.

Esquilar 1.37.2, 2.1.28, 2.11.6-12.

Estabular 1.21, 2.3.6, 2.9.10, 2.10.11.

Estercolar 1.7.8, 1.23.3, 1.38.1.

Fermentar (el mosto) 1.65.

Forrajear 2.10.3.

Fumigar 3.16.17.

Hacer hoyos o zanjas 1.37.4.

Incubar (aves) 3.6.4, 3.7.9, 3.9.2, 3.9.9-13, 3.9.16, 3.10.3, 3.10.6.

Injertar 1.31.5, 1.39.2-3, 1.40.5-6, 1.41.1-3.

Moler 3.9.13, 3.9.21, 3.10.6.

Montar (cubrir el macho a la hembra) 2 *passim*, 3.6.2-3, 3.9.2, 3.10.3.

Ordeñar [oveja] 2.2.17, 2.11.2-3.

Pacer [apacentar, alimentar, criar ganado, pastorear] 1.2.17, 1.17.7, 1.21, 2 *passim*, 3.1.7, 3.2.10-13, 3.3.1-2, 3.3.6, 3.5.8, 3.6.2-5, 3.7.2, 3.7.10, 3.8.2, 3.10.5, 3.11.4, 3.14.5, 3.16.5, 3.16.19, 3.16.28, 3.17.6.

Parir 1.44.4, 2 *passim*.

Pastar [pacer] 2.0.4-5, 2.1.16-17, 2.2.9, 2.2.15-16, 2.4.6, 2.7.11.

Pescar 3.17.9.

Pisar (la uva) 1.54.2.

Plantar 1.2.16, 1.2.27, 1.4.2, 1.7.2, 1.7.4-5, 1.9.2, 1.9.4-5, 1.15, 1.16.6, 1.23.4, 1.23.6, 1.24.1, 1.24.3-4, 1.25, 1.29.1-2, 1.30, 1.31.5, 1.32.2, 1.34.1-2, 1.35.1-2, 1.36, 1.37.4, 1.39.1-2, 1.40 *passim*, 1.41.6, 1.42-44, 1.43, 1.48.2, 3.1.7, 3.10.5, 3.16.14.

Podar 1.2.16, 1.27.3, 1.29.1, 1.30, 1.31.1-2, 1.34.2, 1.35.2, 1.36.

Prensar 1.54.3.

Propagar 1.34.2.

Poner (huevos) 3.7.9, 3.9.2, 3.9.4, 3.9.8-9, 3.9.15, 3.10.3, 3.14.1, 3.14.5, 3.15.2.

Ramonear 2.3.7.

Recolectar 1.6.3, 3.16.24-26.

Regar 1.31.5, 1.33, 1.35.1, 1.37.5.

Rociar 1.57.2, 3.16.14, 3.16.35.

Salar 2.4.11.

Segar 1.23.2, 1.33, 1.49.1-2, 1.50.1-2, 1.53, 2.11.8.

Sembrar 1.2.23, 1.6.3, 1.23 *passim*, 1.29.1, 1.37.5, 1.42, 1.44.2, 1.59.3.

Tostar 1.63, 1.69.1.

Trasegar 1.64.

Trashumancia 2.1.16.

Trillar 1.2.6 (nota), 1.13.5, 1.50.3, 1.52.1-2.

Triturar 1.63.

Untar 2.2.16, 2.11.7, 3.7.7, 3.16.16, 3.16.23, 3.16.31,

Varear (olivos) 1.55.1-2.

Vendimiar 1.54.1-2.

Voltear (forraje), 1.49.1.

Voltear, remover la tierra [arar] 1.24.4, 1.37.5.

III(b). Términos generales del trabajo en el campo.

Abonado, ver estercolado.

Agreste (zona o región…) 2.1.24, 2.2.9, 2.3.6, 2.9.6, 2.10.1, 2.10.6, 3.1.8.

Albufera 3.17.8.

Almiar 1.33, 1.50.1.

Bancal 1.35.1.

Barbecho/cultivo continuo 1.9.6, 1.29.1-3, 1.44.2, 2.0.4, 2.7.11, 3.16.33.

Bodega 1.11.2, 1.13.6-7, 3.2.6.

Caballón [arar] 1.29.2.

Cabaña 3.1.3.

Cañada 2.2.9, 2.9.16, 2.10.1, 2.10.3, 3.17.9.

Cañizos 2.2.3, 2.2.9.

Carlanca 2.9.15.

Caza 2.9.2, 2.9.5, 3.2.14, 3.3.3-5, 3.3.8, 3.12.2, 3.13.3, 3.14.1.

Cebadero 3.10.7.

Cebo 3.10.1, 3.17.7.

Cerca/cercado 1.14-15, 2.5.14, 3.3.5, 3.3.8, 3.15.1.

Choza 2.10.6-7, 3.1.3.

Despensa 1.13.6-7, 1.54.2, 2.4.3.

Domado 1.20.1, 1.21.

Doméstico (de granja) 3.2.13, 3.9.16, 3.10.2, 3.16.19.

Enranciarse 1.55.6.

Entarimado 1.13.1, 1.55.5, 3.5.4.

Era 1.13.5, 1.50.1, 1.50.3, 1.51.1-2, 1.52.

Esquilado 2.1.28, 2.11.1, 2.11.6-8, 2.11.12.

Estanque 1.11.2, 1.13.3, 3.3.9, 3.5.12, 3.5.14, 3.5.16, 3.10.1, 3.10.3-4, 3.11.1, 3.11.3, 3.16.27, 3.17.3, 3.17.7, 3.17.9.

Estercolado 1.49.1, 2.0.5, 2.2.12.

Forrajeo 3.16.37.

Granero 1.11.2, 1.57.1, 1.57.3, 3.2.6.

Híbrido 2.8.1.

Humedal 3.11.1.

Incubar 3.9.7-8, 3.9.12, 3.10.3, 3.10.6.

Invernada 2.1.26.

Lago 3.11.1, 3.14.3.

Liga (para cazar) 3.7.7.

Lomo [arar] 1.29.3.

Molino 1.19.3, 1.63, 1.69.1, 2.6.5.

Nansa 3.5.14, 3.5.16, 3.11.1.

Nubilarium (edificio techado para conservar la cosecha) 1.13.5.

Obra (construcción) 1.57.1 (de cemento o polvo de mármol), 3.1.10 (de carpintería, de cemento o polvo de mármol), 3.11.2 (con revestimiento de ladrillo).

Parto 2 *passim*, 3.3.4.

Pez (ungüento) 1.11.7, 2.11.7.

Polenta 3.9.13, 3.10.6-7.

Predio 1.5.3, 1.15, 1.16.2-3, 1.16.6, 1.18.7, 1.29.2, 2.0.5, 2.3.10.

Prensa (viga) 1.54.2-3.

Puesta ver poner (huevos)

Reproducción 2-3 *passim*.

Reserva de caza 3.12.2.

Restibilis (cultivado continuamente, sin barbecho) 1.9.6, 1.44.2-3, 2.7.11, 3.16.33.

Salazón 2.4.18, 3.17.7.

Salmuera 1.60, 3.9.12.

Siega ver segar.

Soberado 3.2.6.

Tempero 1.36.

Tresbolillo 1.7.2.

Trillo (“carro cartaginés”) 1.52.1.

Vallado 3.11.2-3.

III(c). Instrumentos.

Ahechador (aventador) 1.52.2.

Ánfora 1.54.2.

Arado 1.20.2, 1.20.4, 1.22.3, 1.29.3, 1.37.5, 2.0.2.

Aventador 1.22.1, 1.23.5.

Azadón 1.22.3.

Caldero 1.22.3, 1.64.
Canalón 3.14.2.
Canasta 1.22.1, 1.26.
Canasto 1.23.5.
Cañizo 2.2.9.
Carro 1.20.3, 1.22.3.
Cemento de polvo de mármol, 1.57.1, 1.59.2-3, 3.7.3.
Cesta/o 1.15, 1.22.1, 1.22.6, 1.23.5, 1.50.1, 1.50.3, 1.51.3, 1.52.2, 1.54.2, 2.2.9.
Cuchillo 3.16.34.
Cuenco 1.63.
Cuerda 1.8.6, 1.23.6, 3.5.13.
Dental [arado] 1.19.2.
Equipo de prensa de aceite 1.22.3, 1.24.3, 1.55.5, 1.58.
Equipo de prensa para vino 1.22.4, 3.2.8.
Equipo de trabajo 2.11.11.
Escalera 1.55.1.
Esportilla 2.2.14.
Estera 1.22.1.
Guante 1.55.1.
Hilo 1.23.6.
Horquilla 1.8.6, 1.49.1.
Hoz 1.22.5, 1.49.1-2 (y nota), 1.50.1, 2.0.3.
Jarra 1.26, 1.55.5.
Laya 1.24.4, 1.37.5.
Molino aceitero 1.20.4, 1.55.5, 1.55.7, 3.2.8.
Mortero 3.16.14.
Muela, ver molino.
Olla 1.54.2, 1.58, 1.59.3, 3.14.5.
Orejera [arado] 1.29.2.
Orza 1.13.6, 1.22.3.
Pala 1.22.3-5, 1.52.2.
Palo travesaño 2.2.9.
Rastra dentada 1.22.5.

Rastrillo 1.22.1, 1.22.3, 1.49.1.

Ratonera 1.8.5.

Red 2.2.9, 3.5.8, 3.5.11, 3.5.13 -14, 3.7.6, 3.9.15, 3.11.3, 3.17.7.

Regadera 1.22.3.

Reja [arado] 1.19.2-3, 1.22.3, 1.29.2-3.

Rueda 1.52.1

Serpeta 1.40.6.

Sierra 1.50.2.

Silo (pozo subterráneo) 1.57.2, 1.63.

Soga 1.22.1, 1.23.6.

Tetilla (para asperjar) 3.14.2.

Tinaja/tonel 1.13.6-7, 1.22.1, 1.22.4, 1.37.4, 1.54.2-3, 1.59.3, 1.61, 1.65, 3.2.8, 3.12.2, 3.15.2.

Tonel, ver tinaja.

Trillo 1.22.1, 1.52.1.

Tutor (de plantón) 1.8.1, 1.8.4-5, 1.16.3.

Vara 3.16.15.

Vasija 1.13.1, 1.22.3, 1.41.2, 1.61, 1.64, 3.16.37.

Vaso 3.16.28.

ANEJO IV

Medidas romanas

Acnua (acna, agnua), actus quadratus. Cuadrado de 120 pies (aprox 35 m) de lado (14400 pies^2 = 1260 m^2). Dos actus cuadrados = una yugada. El *actus* o *acna* es, en principio, una medida de longitud que debía acompañarse de otra palabra para designar superficies. En este caso, el *actus quadratus* que tiene, pues, 14400 pies cuadrados o bien 1259 metros cuadrados.

Actus duplicatus, ver *iugerum*.

Actus minimus. Rectángulo de 4x120 pies.

Agnua, ver *acnua*.

Amphora. Ánfora, 26 litros. 1 ánfora/yugada = 1 hl/ha

As. Unidad fundamental en todo. Originalmente una moneda de cobre de una libra de peso, sucesivamente reducida de valor hasta llegar a ser casi insignificante, equivalente de nuestro céntimo o similar en sentido despectivo (*unius assis aestimare*: no estirmarlo en un chavo). En peso, una libra (288 escrúpulos); en superficie, una yugada. En aritmética, la unidad. En relación con una finca, la totalidad indivisa.

Centuria. Cuadrado de 2400 pies (720 m) de lado (aprox medio km^2, 518400 m^2 ó 52 ha aprox) igual a cien *heredia* (200 yugadas). Parece ser que en tiempos antiguos, la *centuria* estaba constituida por 100 yugadas (unas 25 ha), pero al duplicarse y consistir en 100 *heredia* retuvo el mismo nombre.

Congius. 3 litros y cuarto, 6 sextarios o 1/8 de ánfora.

Ciatus. Un doceavo de un sextario (líquidos) o 12 dracmas (seco).

Cubitus. Codo, 1.5 pies = 0.45m.

Culleus. Odre, 20 ánforas, unos 520 litros.

Cyathus, ver *ciatus*.

Denarius. Denario, moneda de plata originalmente de 10 ases, luego 16. El denario áureo valía 25 de plata. También era medida de peso.

Drachma (medida griega). En moneda de plata, 6000 forman un talento; en peso, medida de 4.5 a 6 gramos.

Factus (relativo a aceite). Prensada (sólo aquí, 1.24.3, en Columela 12.52.19 y en Plinio 15.23).

Heredium. Dos yugadas. 57600 pies cuadrados, o bien unos 5000 m^2, una media hectárea.

Hostus. Cantidad de aceite de una sola prensada (solo aquí, 1.24.2-3; para Catón es el producto de un olivar).

Iugerum. Yugada. 288 escrúpulos. 1 yugada = 0.26 ha (aprox. ¼ ha). 1 ha = 3.85 yugadas (aprox. 4 ha). El *iugerum* era un rectángulo formado por dos *actus* cuadrados, también llamado en latín, por esa razón, *actus duplicatus*. Era la unidad que más se ve en los textos latinos, pues servía como unidad impositiva.

Iugum. Superficie capaz de ser labrada por una yunta de bueyes en una jornada de trabajo que, antiguamente, era de sol a sol. Equivale, aproximadamente, a la cuarta parte de una hectárea, 28800 pies cuadrados o bien 2518 metros cuadrados.

Libra. Unidad de peso equivalente a unos 27 gramos; originalmente, un *as*.

Modius. Medida sobre todo de áridos 8.75 litros (pero si es celemín castellano, 4.625 litros).

Nummus. Sestercio. Anteriormente al tiempo de Varrón equivalía al dracma griego. Valía 2½ ases o ¼ de denario, luego (cuando el denario se dividió en 16 ases) 4 ases.

Palmus. Palmo, un cuarto de pie, unos 7.5 cm.

Pes: Pie, medida de longitud, aprox. 30 cm.

Quadrans. Cuadrante, la cuarta parte de cualquier medida, incluso de un as; en peso un cuarto de libra; en volumen, de un sextario (o sea, unos 135 cc); en superficie, de una yugada.

Quadrantal: cuadrantal = un pie cúbico romano (= ánfora).

Saltus. Cuatro centurias adyacentes, dos a un lado y dos a otro. Medida empleada en la distribución por cabeza de los campos públicos. Unas 200 ha.

Scripulum. Escrúpulo. En general, 1/288 de cualquier otra unidad (as, yugada, etc.) Originalmente, medida de peso. En superficie, cuadrado de diez pies de lado (9 m^2 aprox). Equivale a 1/24 de la onza y de la hora.

Sesquimodius. Modio y medio.

Sesquipedem. Pie y medio.

Sestertius. Ver *nummus*. Se lo llamaba *nummus* en el sentido de nuestro *céntimo*.

Sextans. La sexta parte de otra unidad, sea de peso (de una libra o de un as), longitud (1/12 de un pie) o superficie (1/12 de una yugada). Igual a dos *unciae*. 1/6 de un *sextarius* = 2 ciatios.

Sextarius. 1/6 de un congio o 12 ciatios.

Silicus. Un cuarto de *uncia*.

Uncia. Un doceavo de otra unidad (o sea, mitad de un *sextans*), sea de peso (libra), longitud (pie) o superficie (yugada). 1/12 de un *sextarius*. Equivale a 24 escrúpulos.

Urna. Media ánfora (13 litros).

Versus (vorsus). Medida de superficie: cuadrado de 100 pies de lado (aproximadamente 900 m^2). La palabra *versus* (o *vorsus*) como medida agraria era la longitud del surco hecho por el arado antes de volver. Claramente, una medida antigua que podía variar localmente.

Nombres españoles

Ánfora (*amphora*): 1 pie cúbico, 26 litros. 1 ánfora/yugada = 1 hl/ha.

Codo, ver *cubitus*.

Escrúpulo, ver *scripulum*.

Hectárea (10.000 m^2): 1 ha = 3.85 yugadas (1 yugada aprox ¼ ha).

Hectólitro (100 litros): 1 hl/ha=1 ánfora/yugada.

Libra, ver *libra*.

Metro: 3.38 pies romanos.

Metro cuadrado: 1 m^2 = 11.44 pies romanos cuadrados.

Modio, ver *modius*.

Odre, ver *culleus*.

Onza, ver *uncia*.

Palmo (*palmus*). 174 de pie, unos 7.5 cm.

Pie (*pes*): medida de longitud, aprox. 30 cm.

Pie cuadrado: 0.09 m^2 (para un cálculo rápido, 1/10 m^2).

Pie cúbico: 0.0027 m^3 (para un cálculo *muy* rápido, 1/300 m^3).

Yugada, ver *iugerum* y hectárea.

Yugo, ver *iugum*.

ANEJO V.
Dioses, personajes míticos y Festivales religiosos

a. Dioses o personajes divinizados

Acteón (2.9.9): nieto de Apolo, gran cazador discípulo de Quirón, nada de lo cual le impidió ser despedazado por sus propios perros cuando, por su mala fortuna, Ártemis lo transformó en ciervo por haberla visto bañándose desnuda (según otras leyendas, por haber presumido ser mejor cazador que la diosa).

Ártemis (1.2.19, 2.5.5, ambos en nota): una de las grandes diosas griegas (a pesar de su probable origen no heleno), típica y poderosa Diosa Madre o Madre Tierra con multitud de templos por todo el Oriente Próximo y Grecia. Hija de Zeus y Leto, hermana de Apolo. Se le ofrecían las primicias de la cosecha, pero mostraba múltiples facetas: protectora de la fecundidad, de los partos, del crecimiento. Diosa lunar desde la remota antigüedad. Al culto lunar se asociaba el toro (sus cuernos reproducen la Luna en menguante o creciente) y las abejas. La propia Ártemis se representaba como una abeja, y sus sacerdotisas se llamaban *melisai*, de donde puede surgir la famosa leyenda de la transformación de un buey en abejas (véase nota a 2.5.5).

Buen suceso (*Bonus eventus*) (1.1.6): responsable de la buena fructificación, de la que llega a buen término.

Ceres (1.1.5, 2.4.9, 2.5.3, 3.1.5): Es, en Roma, la poderosa Deméter griega, hija de Cronos y Rea, diosa de la tierra cultivada. Diosa Madre por antonomasia, protagonista de numerosos mitos, Maestra del arte de la Agricultura que, directa o indirectamente, le enseña a los hombres. En la presente obra, sin embargo, sólo es la diosa de los cereales, a los cuales (y a la cerveza), evidentemente, da su nombre.

Deméter: ver Ceres. A Deméter se le dedicaban los ritos de iniciación de Eleusis, netamente agrícolas, que hunden sus raíces en la Prehistoria.

Diana (1.1.4, 1.37.3, 2.9.9, en notas): Diana ('la Luminosa') se identificaba con Selene, la Luna, pero era mucho más, siendo una de las personificaciones de la Diosa Madre de la antigua religión mediterránea antes de la llegada de los pueblos indoeuropeos y sus dioses masculinos celestes. Hay quien piensa que es la forma femenina de Jano (*Dyanus-Dyana*). Otros sugieren un origen sabino. Tuvo un templo famoso en el lago Nemi alguno de cuyos crueles ritos describe J. Frazer en *La rama dorada*. Se la asimiló muy pronto a la Ártemis griega, cuyo carácter de cazadora posiblemente compartía ya. En Roma tuvo varios templos y fue patrona de la confederación del Lacio. Festival en los idus de agosto (el 13), en el que se daba día libre a los esclavos.

Dii (Dei) Consentes (1.1.4): de origen etrusco. Consejo de 12 dioses encargados de ejecutar las órdenes de los dioses superiores. El nombre quiere decir que se sentaban juntos (también se los llamaba *Dii complices*). Se convirtió posteriormente en un colegio de 12 dioses a la manera griega en la que los romanos colocaron a los dioses importantes. Según Ennio son: Juno, Vesta, Minerva, Ceres, Diana, Venus, Marte, Mercurio, Jove, Neptuno, Vulcano y Apolo. Pero Varrón lo hace a su manera, pues menciona 5 dioses y 7 diosas. Quizá tomó, del panteón romano, los más agrarios, aunque no figuran ni Pales ni otros propios de la ganadería, que sí se mencionan en el Libro II.

Esculapio (3.3.5): nombre latino del dios griego de la medicina (Asclepios). Le estaba consagrado el gallo. Las últimas palabras de Sócrates antes de morir fueron, dirigiéndose a un discípulo, "Critón, recuerda que le debemos un gallo a Asclepios".

Europa (2.5.5): protagonista del conocido episodio de su rapto por Zeus del que se hace eco Varrón.

Flora (1.1.6): era responsable del renacer de la vegetación, fuera agrícola o silvestre. Una de las divinidades romanas más antiguas; se le cantaba para poner las ceschas bajo su protección. En la Sabina y en Roma se le consagraba el mes de abril; su fiesta se fijó posteriormente el 28 de abril. Tenía un sacerdote específico, el *flamen Floralis*. Su festival, las *Floralia*, duraba hasta el 3 de mayo. En fechas muy tardías (siglo I dC) se la identificó, absurdamente, con la ninfa griega Cloris.

Hera (2.5.14, nota): esposa de Zeus en el panteón griego, una de las grandes Diosas Madres de la religión mediterránea antigua.

Hércules (2.5.3): el mítico semidiós griego, cuyo ámbito de acción ocupó todo el Mediterráneo, ejecutor por excelencia de la difusión de la cultura griega (luego grecorromana) en todo el mundo conocido (a Diónisos también se le asigna ese papel). En esta obra sólo se refiere confusamente uno de sus trabajos.

Io (2.5.14, nota): amante de Zeus convertida en vaca por celos de Hera

Jano (1.37.3, en nota): muy antiguo dios romano, a quien se atribuía, como a todos los grandes dioses, la invención de casi todo: el lenguaje, la agricultura, la navegación, la civilización en todas sus facetas. Nombre relacionado con *janua*, puerta, y de ahí protector del exterior y del interior, de las salidas y de las entradas, tanto en la casa como en la ciudad. Se lo representaba por medio de una doble cara, significando que miraba hacia el pasado y hacia el futuro, y tenía como símbolos un báculo y una llave. Se le dedicó el primer mes del calendario (ianuarius), siendo su fiesta el primer día. A través de la pronunciación *Dyanus* se lo ha relacionado con una posible *Dyana*, Diana, su contraparte femenina.

Júpiter (1.1.5, 2.5.5): dios supremo del panteón itálico, no sólo romano. Típico dios celeste indoeuropeo, dios del Cielo, de la Luz y del Rayo, equivalente al Zeus griego con el que se lo equiparó asumiendo todas las leyendas de éste, que no eran las suyas. Por ser dueño de los fenómenos atmosféricos, también lo era de la agricultura, en la que estaba muchísimo más implicado que su homólogo griego. Era fundamental, en efecto, en numerosos ritos y festivales como las rogativas por lluvia, las ceremonias de la siembra y de la vendimia, etc., cosas que el Zeus griego, si no había perdido, al menos las había olvidado.

Lares (2.5.1): dioses menores latinos y de otros pueblos de Italia (como los *Manes, Penates,* e incluso otros como *Larvas* y *Lemures*). De naturaleza primitiva y rústica, eran antiguamente protectores de encrucijadas (*Lares compitales*), murallas y casas (*Lares familiares*). En tiempos de Varrón se confundieron con los *Penates*, y siguieron siendo protectores del hogar; cada casa tenía un altar dedicado al Lar doméstico. Su festival eran las *Compitalia*, en la que los esclavos jugaban un importante papel.

Líber (1.1.5, 1.2.19): Dios latino asociado a la vid, luego asimilado a Baco.

Linfa (Lympha) (Nympha por influencia griega) (1.1.6, 3.17.2): divinidades de las fuentes, asimiladas a las Ninfas griegas

Luna (1.1.5, 1.37, 1.64) se refieren a la luna astronómica, no al culto de Selene con la cual se equiparó la antigua divinidad itálica.

Lympha, ver Linfa.

Marte (2.1.10, en nota): dios de los pueblos de la Italia central, en Roma dios de la guerra pero al que también se le rogaba para que protegiera los campos y a los campesinos, como también a los emigrantes. Se lo identificó con el Ares griego. Su fiesta principal tenía lugar en marzo, mes al que le da nombre.

Maya (2.4.21): No es la Maia (o también Maya) madre del Hermes griego, sino una antigua divinidad itálica, si bien se identificó con su homónima griega y se la hizo madre de Mercurio, equiparado a Hermes a pesar de haber sido originalmente tan distintos. Le da nombre al mes de mayo. Tenía a su cargo el crecimiento vegetal. Festival (*Mayales*) en mayo en Roma.

Melanipa (2.5.5): hija de Éolo y amante de Poseidón (Neptuno). Una vaca (un buey según Varrón) salvó a los hijos que tuvo con Poseidón tras haberlos abandonado.

Melisa (3.16.10, en nota), melisai (2.5.5, en nota): sacerdotisa de Deméter que, por negarse a revelar los misterios de la diosa, fue despedazada por otras mujeres y, en recompensa, Deméter hizo que de su cuerpo nacieran las abejas.

Minerva (1.1.6, 1.2.19): muy antigua diosa itálica de las artes manuales (de ahí que fuera patrona del comercio), de las actividades mentales (sabiduría) y de la guerra (por equiparación con Atenea). Se la identificó muy tempranamente con la Atenea griega. Junto con Júpiter y Juno formaba la *Tríada Capitolina*, núcleo de la religión romana desde la primera época de la Urbe.

Musas (1.1.4, 3.16.7): ninfas relacionadas con ríos y fuentes, inspiradoras de toda forma de arte, originalmente la poesía y la profecía. Eran tres primitivamente, llegando a aumentar su número a nueve. Habitaban en el monte Helicón o en el Olimpo.

Neptuno (2.5.5, 3.17.2, 3.17.9): dios romano de las aguas identificado totalmente con Poseidón, auqnue el romano no parece haber sido primitivamente dios del mar.

Ninfa, Nympha, ver Linfa.

Ogygos (3.1.2-3): mítico fundador de la ciudad griega de Tebas.

Orco (1.4.3): *Orcus* era una divinidad infernal de origen etrusco que se asimiló más tarde al dios griego Plutón. En la trilogía *El señor de los anillos*, lo orcos forman el ejército del "Señor Oscuro", las fuerzas del mal.

Orfeo (3.13.2 y nota): es el mítico cantor que con su canto amansaba a las fieras, protegido de Apolo y de las Musas (una de ellas fue su madre), inventor de la cítara. Protagonista de uno de los mitos más conocidos: el del descenso a los infiernos en busca de Eurídice.

Pales: diosa (primitivamente pudo ser un dios) protectora de los ganados y de los pastores. En plural, eran un par masculino-femenino. Podían ser en Roma dos diosas que protegían una el ganado menor y otra el mayor. Se le(s) dedicaba el festival de las *Parilia*.

Plutón: dios griego del mundo subterráneo, por ello también de la fertilidad de la tierra; en tal función se denominaba Hades.

Poseidón, ver Neptuno.

Robigus (1.1.6): dios de la roya, aunque primitivamente parece haber sido diosa. En Varrón se lo invoca para evitarla. Festival el 25 de abril (*Rubigalia*).

Rumina (2.11.5): diosa asociada a dar de mamar (*ficus Rumina*: higuera ruminal bajo al que se amamantaron Rómulo y Remo.) De rumis (antiguo para mama o ubre) derivó el nombre de la diosa Rumina, "la que da de mamar", que tenía un templo cerca de la higuera bajo la que Rómulo y Remo fueron amamantados.

Saturno (3.1.5): dios romano identificado con el griego Cronos, pero el primitivo dios romano no tenía los caracteres siniestros del griego. De origen oscuro, su nombre se ha derivado de *sator* (sembrador) y de *satur* (rico, fértil); su atributo era una hoz o una podadera, mostrando su primitivo carácter agrícola. Se le dedicaron las *Saturnalia*.

Sol (1.1.5): primitivamente, deidad indígena romana que tutelaba los agricultores. Festival antiguo, el 9 de agosto. Se lo asimiló al Helios griego, del cual tomó suis mitos. En el siglo III, el culto tomó importancia, celebrándose su nacimiento el 25 de diciembre.

Telus, Tellus (1.1.5): la tierra arable en la religión romana antigua. Se la identificó con la griega Gea (que es la Tierra), pero siempre fue diosa relacionada con la agricultura y se la unió a Ceres. El festival de Telus (las *Fordidicia* u *Hordidicia*) se celebraba sólo cuatro días después de las *Cerealia*, y las *Sementivas* se le dedicaban a las dos diosas.

Tetis (3.9.19): Una de las Nereidas, hijas de Nereo (dios marino) y nieta de Océano. Su presencia en este libro es puramente anecdótica, sirviendo de referencia etimológica típicamente "varroniana".

Venus (1.1.6, 2.10.6): como diosa romana, lo fue de los jardines y huertos, de la naturaleza y de la primavera. Se asimiló a Afrodita asuminedo los atributos de ésta, incluso su emparejamiento con Marte a semejanza de Afrodita-Ares.

b. Festivales religiosos:

Apolinares (1.2.19 en nota). Tenían lugar en julio, hasta el día 12, en honor a Apolo y a su madre Se sacrificaban cabras.

Dionisiacas (1.2.19 en nota): en Roma, el 16 y 17 de marzo, luego con mayor frecuencia hasta que fueron prohibidas por el Senado, salvo en ocasiones concretas que debían ser previamente aprobadas, pese a lo cual se mantuvieron en ambientes rurales.

Ferias latinas: fiestas latinas en las que se sacrificaba una ternera blanca a Júpiter *Latiaris*. Se celebraba en el Monte Albano, donde todas las ciudades de la Liga latina enviaban representantes para recibir la parte de la carne del sacrificio.

Floralia (1.1.6): en honor de Flora, el 28 de abril, eran licenciosas, como todas las fiestas de primavera.

Fordicidia: día *fasto* en que se sacrificaban vacas *hordas*, o sea, preñadas. Se celebraban el 15 de abril.

Hordicidia, ver Fordidicia.

Lemuria: en mayo, para apaciguar a los *lemures*, dioses (o sombras, espectros) malignos de los muertos.

Liberalia (1.2.19): el 17 de marzo en honor a Líber. Se debían sacrificar cabras (única refeencia en este pasaje de Varrón).

Lupercales: festival para promover la fertilidad y evitar las fuerzas perversas. Se tenía el 15 de febrero en el Palatino.

Mayales (2.4.21): festival dedicado a Maya, en mayo, en Roma.

Neptunalia: en honor de Neptuno, 23 de julio, en la época más calurosa del año.

Parilias o Palilias: festividad pastoril en honor de Pales, diosa (también se la tomaba como deidad masculina; ver el apartado **a**, *supra*) de los pastores, de los rebaños y de los pastos, que se celebraba el 21 de mayo. Puede haber habido una segunda festividad para el ganado en general (7 de julio), pudiendo ser la del 21 de mayo para el menor. En todo caso, el festival sobrevivió a la diosa o dioses, como tantos otros rituales; se sacrificaban corderos, se ofrecían pastels de mijo y se purificaban casas y establos con laurel y azufre; por la noche, se saltaba sobre las hogueras para purificarse personalmente.

Robigalia, Rubigalia (1.1.6): en honor de Rubigo el 25 de abril, de las más antiguas. Se sacrificaba un cordero y un perro.

Saturnalia: en honor de Saturno, de un día de duración, luego tres (por César) y luego de una semana en el Imperio. Terminaron unidas a las *Sigilaria*, del 17 al 23 de diciembre; había fiesta total (incluyendo escuelas, tribunales y ejército), se liberaban algunos prisioneros, los esclavos eran servidos por sus señores y les "cantaban" a éstos sus defectos. Eran fiestas licenciosas en las que las víctimas sacrificadas y la sangre de los gladiadores servía para pedir el favor de Saturno sobre las cosechas.

Sementivas (1.2.1): festival de la sementera, dedicado a Telus y a Ceres, a quien se le sacrificaba una cerda preñada y granos de *far* en el Templo de las Quillas (Carenas) al pie del Esquilino. Era móvil, y en tiempos de Varrón se celebraba a fines de Enero. Esto era debido a los fallos del calendario, que retrasaban más y más las fiestas (según Suetonio, Vida de César 40.1, "ni la fiesta de la cosecha caía en verano ni la vendimia en otoño"), y esto incluso con la reforma de César. Unos dicen que duraban un día y otros dos separados por otros siete. En el momento del diálogo de Varrón estaba en desuso.

Suovitaurilia (2.1.10): Sacrificio de un cerdo, un carnero y un buey, descrito en detalle, incluso con la fórmula ritual usada, por Catón, 141.1-3. Se invocaba, con ofrendas, a Jano, Júpiter y Marte, y a continuación se sacrificaban los animales. Se podía hacer en cada finca privada, no era necesariamente una purificación pública: "Padre Marte, te ruego y pido que seas propicio de buen grado para mi, para mi casa y para nuestros esclavos: y por esta causa, ordené rodear mi campo, mi tierra y mi finca con suevotaurilia; para que alejes, prohíbas y evites las enfermedades visibles e invisibles, la esterilidad de la tierra, la devastación, las calamidades y el mal tiempo; y para que permitas que los frutos, cereales, viñedos y renuevos crezcan y lleguen a buen término; para que conserves salvos los pastores y ganados y largo tiempo buena salud y fuerza para mi, mi casa y nuestros esclavos…" (Catón, *ibid.*)

Vinalia rustica (1.1.6): el 19 de agosto. Se ofrecía la primicia del vino nuevo a Júpiter, pero otros autores (el propio Varrón en otros lugares) se la adjudicaban a Venus; coincidía con la fundación de los templos de Venus en el bosque sagrado de Libitina y del Circo Maximo.

Vinalia priora: para la floración de la vid, 23 de abril.

ANEJO VI.
Autores Antiguos Citados

En negrita los citados en el texto, sean tratadistas agrícolas o no; los demás, sólo están mencionados en 1.18-10. Se indican, además, los autores mencionados por Columela.

Aescrio (Escrión) (Col. 1.1.7-11)

Agatocles de Quíos (Col. 1.1.7-11)

Anaxágoras el naturalista 1.40.1

Anaxipolis de Tasos (Col. 1.1.7-11)

Androcio (Col. 1.1.7-11)

Anfíloco el ateniense (Col. 1.1.7-11)

Antígono el Cimeo (Col. 1.1.7-11)

Apolodoro de Lemnos

Apolonio de Pérgamo (Col. 1.1.7-11)

Aristandro de Atenas (Col. 1.1.7-11)

Aristófanes de Malos

Aristomenes (Col. 1.1.7-11)

Aristóteles 2.1.3 (Col. 1.1.7-11) (1.17, 3.16 sin mención)

Arquelao de Quersoneso 2.3.5, 3.11.4, 3.12.4, 3.16.4

Arquitas el pitagórico (Col. 1.1.7-11)

Atalo Filométor (Col. 1.1.7-11)

Atenágoras (Col. 1.1.7-11)

Atilio el Hispánico 2.4.11

Baco (Baquio) el Milesio (Col. 1.1.7-11)

Bion el Solio

Casio Dionisio de Útica 1.1.10, 1.17.3, 1.38.1-2, 2.1.27, 3.2.13 (Col. 1.1.7-11)

Catón 1.2.7, 1.2.28, 1.7.1, 1.7.9, 1.18.1, 1.18.3-5, 1.19.1-2, 1.22.3-4, 1.24.1-4, 1.25, 1.58-60, 2.3.3, 2.4.11. Pasajes claros de Catón pero sin mención: 1.9.4, 1.11.1, 1.40.4, 1.55.6, 1.59.1, 1.59.3. Pasajes de influencia clara pero sin mención: 1.9.4, 1.11.1, 1.40.4, 1.55.6, 1.59.1, 1.59.3 (Col. 1.1.7-11)

Crates (Col. 1.1.7-11)

Dadis (Col. 1.1.7-11)

Demócrito el físico

Dicearco 1.2.16, 2.1.3

Diodoro de Priene (Col. 1.1.7-11)

Diófanes de Bitinia 1.9.7 (Col. 1.1.7-11)

Diófanes de Nicea (¿de Bitinia?)

Dion de Colofón (Col. 1.1.7-11)

Dionisio (Col. 1.1.7-11)

Ennio 1.48.2

Epigenes de Rodas (Col. 1.1.7-11)

Eubulo (Col. 1.1.7-11)

Eufitón (Col. 1.1.7-11)

Euforio (Col. 1.1.7-11)

Eufronio de Anfípolis (Col. 1.1.7-11)

Eufronios ateniense (Col. 1.1.7-11)

Evagón de Tasos (Col. 1.1.7-11)

Hegesias de Maronea (Col. 1.1.7-11)

Hesíodo de Ascra (Col. 1.1.7-11)

Hierón de Sicilia (Col. 1.1.7-11)

Jenofonte el socrático (Col. 1.1.7-11)

Lisímaco (Col. 1.1.7-11)

Magón el Cartaginés 1.1.10, 2.1.27, 2.5.18, 3.2.13 (Col. 1.1.7-11)

Manilio (legislador): 2.3.5, 2.5.11, 2.7.6.

Menandro de Heraclea

Menandro de Priene (Col. 1.1.7-11)

Menécrates de Éfeso 3.16.18

Menéstrato (Col. 1.1.7-11)

Mnaseas (Mnasias de Mileto: Col. 1.1.7-11)

Nicesio de Maronea

Persis (Col. 1.1.7-11)

Pitágoras de Samos 2.1.3

Pitión de Rodas.

Plentifanes (Col. 1.1.7-11)

Quereas de Atenas (Col. 1.1.7-11)

Queresteo

Saserna 1.2.22-28, 1.16.5, 1.18.2, 1.18.6, 1.19.1, 2.9.6 (Col. 1.1.7-11)

Tales de Mileto 2.1.3,

Teófilo (Col. 1.1.7-11)

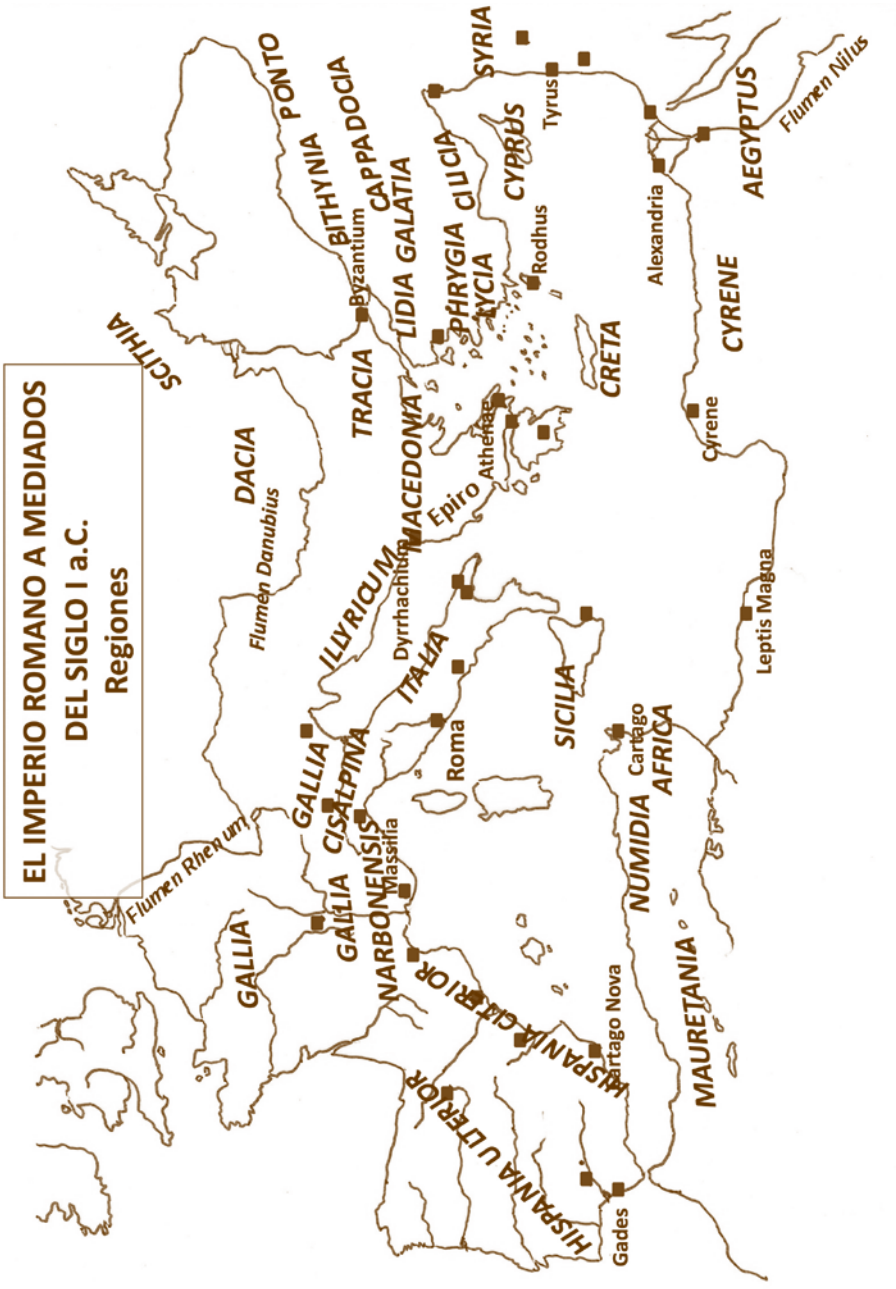
Teofrasto 1.5.1, 1.7.6-7, 1.37.5, 1.40 *passim* (Col. 1.1.7-11)

Timeo de Tauromenium 2.5.3

Zenón de Citia 2.1.3,

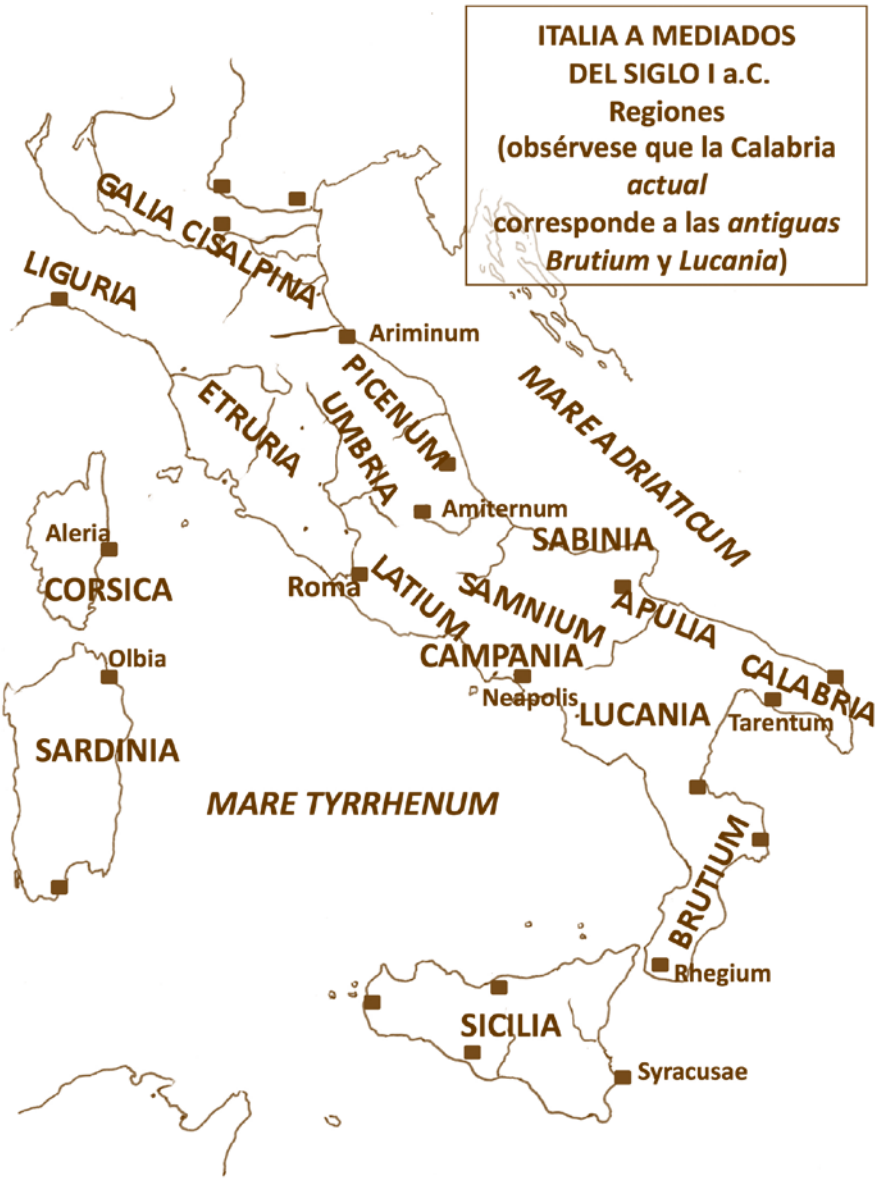
Mapas

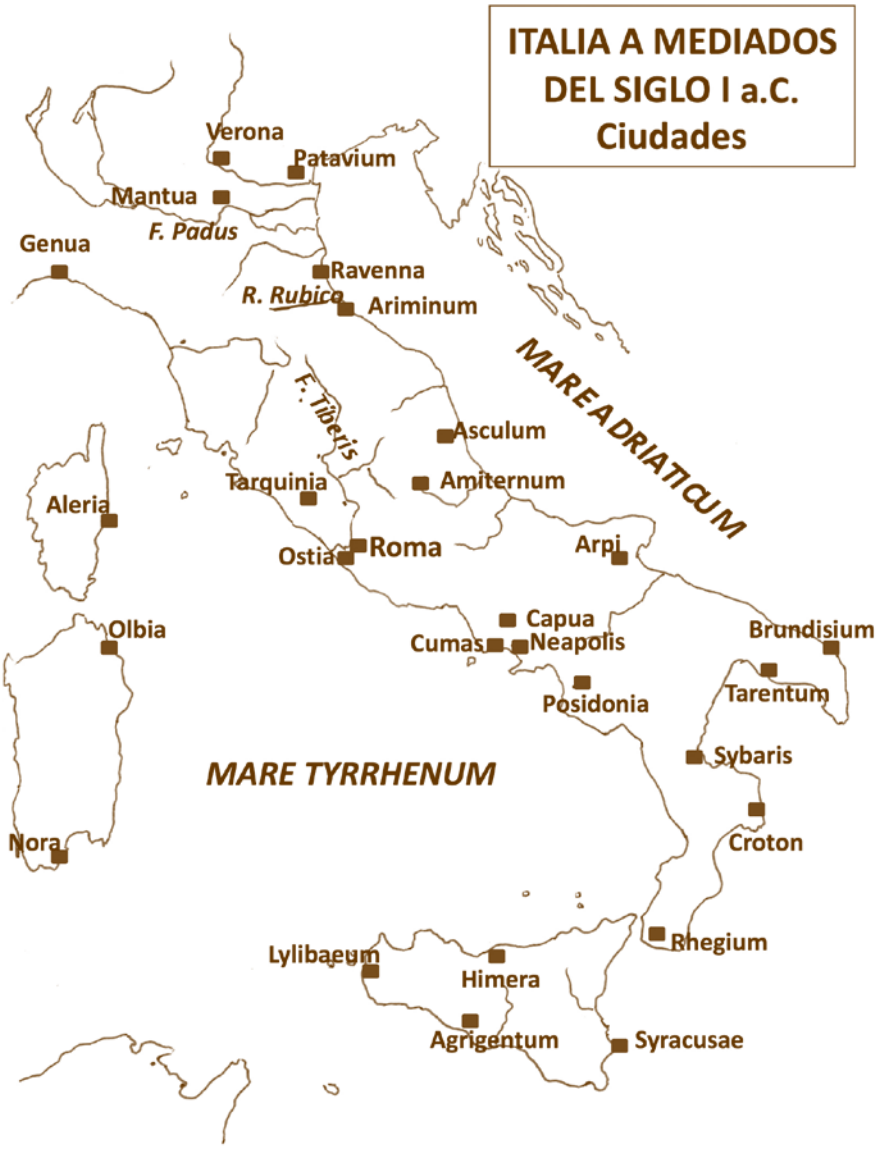
El Imperio Romano en tiempos de Varrón.



EL IMPERIO ROMANO A MEDIADOS
DEL SIGLO I a.C.
Ciudades
Flumen Rhenum
Flumen Danubius
Lugdunum
Mediolanum
Aquileia
Genua
Massilia
Narbo
ROMA
Brundisium
Neapolis
Tarentum
Dyrrhachium
Byzantium
Nicomedia
Pergamum
Sardes
Ephesus
Magnesia
Miletus
Rodhus
Athenae
Corinthus
Sparta
Numantia
Tarraco
Saguntum
Hispalis
Gades
Cartago Nova
Cartago
Leptis Magna
Cyrene
Alexandria
Memphis
Pelusium
Hierosolyma
Tyrus
Damascus
Antiochia
Flumen Nilus

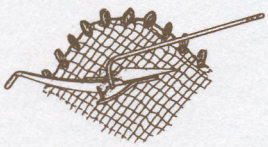
Italia en tiempos de Varrón.




ITALIA A MEDIADOS
DEL SIGLO I a.C.
Ciudades
Verona
Patavium
Mantua
F. Padus
Genua
Ravenna
R. Rubico
Ariminum
MARE ADRIATICUM
F. Tiberis
Asculum
Tarquinia
Amiternum
Aleria
Ostia
Roma
Arpi
Capua
Olbia
Cumas
Neapolis
Brundisium
Posidonia
Tarentum
Sybaris
MARE TYRRHENUM
Nora
Croton
Rhegium
Lylibaeum
Himera
Agrigentum
Syracusae

Colofón

Esta edición de “Rerum Rusticarum Libri III”, se terminó de imprimir el día 16 de junio de 2010, festividad de S. Iván, pasando a formar parte de la colección El Arado y la Red.



El arado y la red

JUNTA DE ANDALUCIA
Consejería de Agricultura y Pesca

Acceso Abierto